Varimixer

AR80

KRAFTFULL OCH EFFEKTIV De kraftfulla motorerna klarar stora mängder tunga ingredienser.

VARIABEL HASTIGHETSREGLERING Hastigheten regleras variabelt av ett mycket robust remsystem i stället för växlar. Denna lösning innebär att mixern inte innehåller olja. Därmed finns det ingen risk att olja hamnar i kitteln.

FLERA FUNKTIONER I EN ENDA MASKIN Bunkar och redskap för produktion med halva volymen finns för AR80.

DIGITAL TIMER Drifttiden kan styras eller övervakas via en digital timer. Maskinen stannar vid 00:00

KÖTTKVARN OCH GRÖNSAKSSKÄRARE Modellerna från AR30 till AR80 kan beställas med ett hjälputtag för fler potentiella användningsområden.

BORTTAGBART SKYDD Det borttagbara skyddet är gjort av rostfritt stål och är lätt att sätta fast. Kan diskas i diskmaskin. Skyddar mot damm och stänk.

AUTOMATISK FIXERING Kitteln rullas på plats mellan de två armarna. Kitteln höjs, centreras och låses fast med handtaget eller automatiskt med en knapptryckning, i en enda rörelse.

ENKEL HANTERING AV KITTELN Välj mellan en transportvagn eller en elektrisk lyftanordning som transporterar kitteln till och från maskinen. Detta säkerställer även bra ergonomi vid påfyllning och tömning. Välj mellan flera olika modeller.

VIT ELLER ROSTFRITT STÅL Utformad för enkel rengöring. AR-serien har pulverbeläggning som standard och kan uppgraderas till rostfritt stål.

VARIMIXER AR80 ALTERNATIV – MODELLER

Vit, pulverbelagd

Rostfritt stål

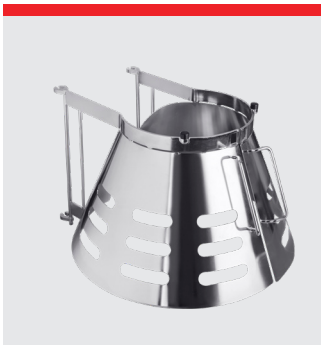
Marinversion, rostfritt stål

ALTERNATIV – KONTROLLPANEL

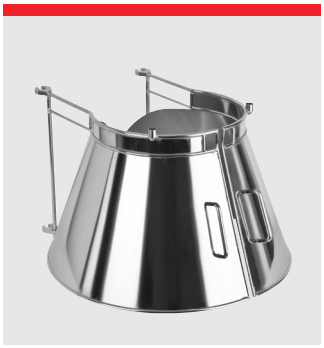
VL-1 – Manuell hastighetsreglering och manuell sänkning av kitteln

VL-1S – Automatisk hastighetsreglering och automatisk sänkning av kitteln

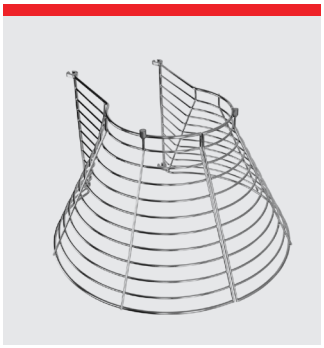
ALTERNATIV – SÄKERHETSSKYDD



Avtagbart säkerhetsskydd i rostfritt stål. CE-certifierat.

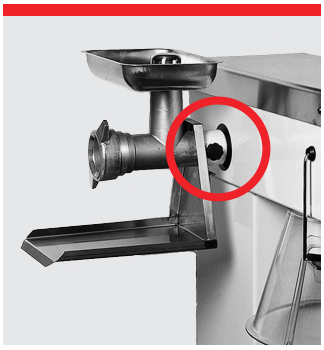


Avtagbart säkerhetsskydd i rostfritt stål. CE-certifierat.



Avtagbart säkerhetsskydd i rostfritt stål. Ej CE-certifierat.

ALTERNATIV – HJÄLPUTTAG



Hjälputtag för köttkvarn och grönsaksskärare

Köttkvarn, 82 mm

Grönsaksskärare GR20

VARIMIXER AR80 STANDARDREDSKAP – A-UTRUSTNING 80 L

Visp, krok, blandningsspade (livsmedelsklassat aluminium) och 80-liters kittel i rostfritt stål.

VARIMIXER AR80 STANDARDREDSKAP – B-UTRUSTNING 80/40 L

Visp, krok, blandningsspade (livsmedelsklassat aluminium) och kittel 80/**40** liter i rostfritt stål.

ALTERNATIV – REDSKAP

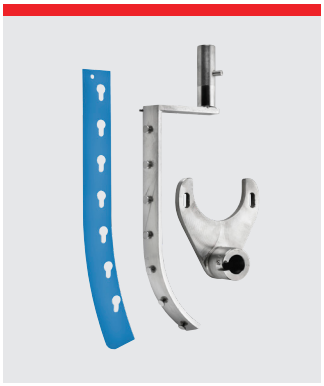
Vingvisp, rostfritt stål

Visp med 1 mm tjockare trådar, rostfritt stål

Visp med tunnare trådar, rostfritt stål

Förstärkt visp

Blandningsspade, rostfritt stål



Automatisk skrapa, rostfritt stål. 80 L och 80/40 L.

Pulverblandare, rostfritt stål

Redskapshängare, 127 cm

UTRUSTNING

Bunkvagn

Easylift 80-140

Flexlift Inox

VARIMIXER AR80 STANDARD

Vit, pulverbelagd
1 kittel 80 liter i rostfritt stål
1 blandningsspade i aluminium (livsmedelsklassad)
1 krok i rostfritt stål
1 visp med trådar i rostfritt stål
Fast plastskydd – CE-certifierat
Digital timer och nödstopp
Spänning: 3-fas, 400 V, 50 Hz med 0 och jord. 2 900 W

VARIMIXER AR80 STANDARD TEKNISKA DATA

Volym	80	l
Effekt	2.900	W
Standardspänning*	400	V
Jordfelsbrytare:: Industriell omgivning Bostad, kontor, lätt industri	 PFI typ A HPFI typ A	
Net weight	375	kg
Shipping gross weight	420	kg
H x W x L (Shipping mått)	1840 x 860 x 1350	mm
H x W x L (Produkt mått)	1482 x 677 x 1135	mm
HS Kod	84381010	
Vol. m³	2.06	m³
Ldm	0.40	
Variabel hastighet	47 – 257	RPM
Faser	3	ph
IP-kod	IP32	

*Andra spänningar mellan 100 och 480 V finns tillgängliga på begäran.
Alla standardblandare och vattentåliga blandare finns med 50 och 60 Hz.

VARIMIXER AR80 SJÖFARTSVERSION - IP KOD: IP44

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

Spänning: 3-fas, 440 V, 50–60 Hz, jordad, utan neutral. 2.900 W
3-fas, 480 V, 50–60 Hz, jordad, utan neutral. 2.900 W

KAPACITET

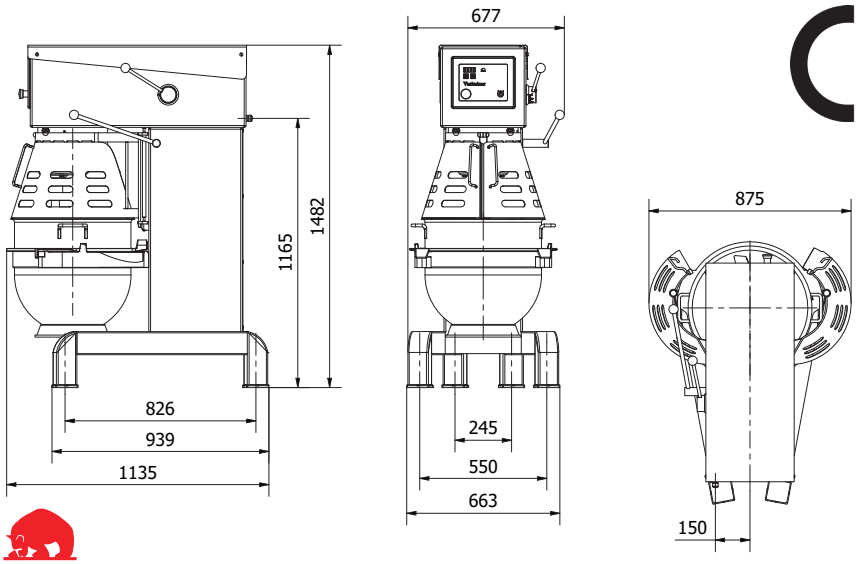
Verktyg	Produkt			Notera
Visp	Äggvitor	4	l	
	Vispad grädde	16	l	
	Buttercream glasyr	32	l	✦ ☐
	Sockerkaksbotten	-	kg	
	Majonnäs	64	l	✦
Bland-nings-spade	Potatismos	43	kg	✦
	Kakor	40	kg	
	Glasyr, Fondant	32	kg	✦
	Örtsmör	24	kg	✦ ☐
	Köttbulle / Vegansk köttbullemix	48	kg	✦
Krok	Pasta, nudlar (50%AR)	32	kg	⭘
	Deg, vete (50% AR)	40	kg	⭘
	Deg, vete (55%AR)	47	kg	⭘
	Deg, vete (60% AR)	53	kg	O
	Deg, fullkornsvete (70% AR)	48	kg	
	Deg, rågbröd	54	kg	✦
	Deg, surdegsbröd	48	kg	
	Deg, glutenfri	37	kg	

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

Symbolförklaring:

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

MÅTT



CERTIFIERINGAR

Varimixer

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