

Varimixer

ERGO 60

ERGONOMISK HANTERING Separat borttagning av kittel och redskap. Det högre stativet gör att du kan sänka kitteln under redskapet, så att varje redskap kan tas bort separat. Detta ökar effektiviteten.

KONTROLLPANEL AV ROSTFRITT STÅL Välj mellan variabel hastighetsreglering, fasta hastigheter eller upp till 20 program med dina egna program. All drift styrs via den intuitiva kontrollpanelen med responsiv piezo-pushbutton-teknik. Panelen är lätt att rengöra och tål damm och vatten.

BORTTAGBART SKYDD Det borttagbara skyddet är gjort av CE-certifierad plast och är lätt att ta bort. Kan diskas i diskmaskin.

ERGONOMISK ARBETSHÖJD Du behöver aldrig böja på ryggen när du arbetar med Varimixer ERGO. Du kommer lätt åt att byta redskap med den rätta ergonomiska arbetshöjden.

EN ENDA MASKIN – FLERA FUNKTIONER ERGO60 finns även med kittel och redskap för 30-litersproduktion. De stora maskinerna är mer mångsidiga eftersom de även kan producera mindre mängder.

AUTOMATISK SÄNKNING AV KITTELN Du behöver inte övervaka blandningsprocessen. När tiden har gått ut sänker kontrollsystemet kitteln, så att redskapen kan droppa av direkt ned i kitteln.

LYFTANORDNING FÖR ENKEL HANTERING Till och med de allra största bunkarna kan lyftas enkelt och ergonomiskt med den elektriska lyftanordningen. Därmed säkerställs också korrekt arbetshöjd vid påfyllning och tömning. Välj mellan flera olika modeller – eller en manuell vagn för kitteln, som enbart är avsedd för transport.

HYGIENISK OCH LÄTT ATT RENGÖRA Alla ytor och tillbehör är tillverkade av rostfritt stål, och designen säkerställer optimal hygien och mycket enkel rengöring. Varimixer ERGO kan diskas i enlighet med IP53-standard, och den kan uppgraderas till IP54 med ett vattentätt planethuvud av rostfritt stål.

INGA TUNGA LYFT Kitteln rullas på plats mellan de två armarna. Kitteln centreras och låses fast automatiskt när den höjs.



VARIMIXER ERGO 60 ALTERNATIV – MODELLER



Vit, pulverbelagd



Rostfritt stål



Sjöfartsversion

ALTERNATIV – IP54

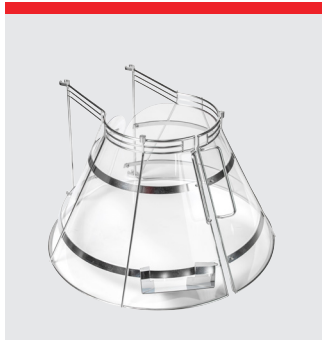


Vattentätt planethuvud, rostfritt stål, IP54

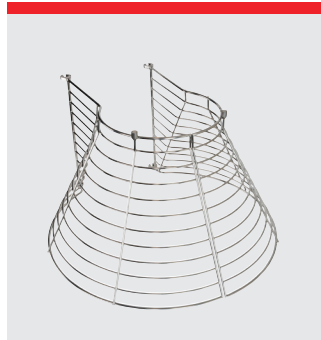


Dubbel skorsten, rostfritt stål, IP54

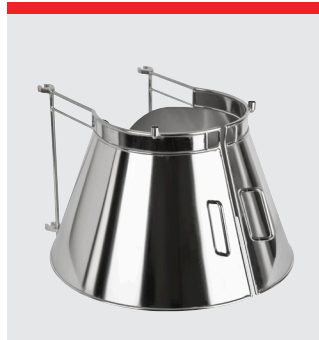
ALTERNATIV – SÄKERHETSSKYDD



Avtagbart plastskydd.
CE-certifierat



Avtagbart säkerhetsskydd i rostfritt stål. Ej CE-certifierat



Avtagbart stänkskydd i rostfritt stål. CE-certifierat

VARIMIXER ERGO 60 STANDARDREDSKAP – A-UTRUSTNING 60 L



Visp, krok, blandningsspade och 60-liters kittel i rostfritt stål.

VARIMIXER ERGO 60 STANDARDREDSKAP – B-UTRUSTNING 60/30 L

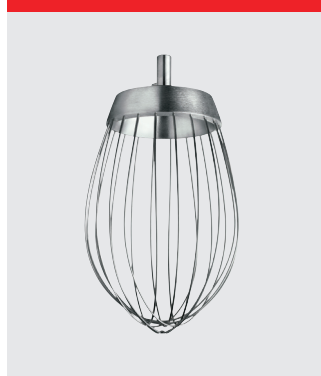


Visp, krok, blandningsspade och kittel 60/30 liter i rostfritt stål.

ALTERNATIV – REDSKAP



Vingvisp, rostfritt stål



Visp med tunnare trådar, rostfritt stål



Förstärkt visp



Pulverblandare, rostfritt stål



Automatisk skrapa, rostfritt stål.
Nylon- eller teflonblad.
60 L och 60/30 L.



Redskapshängare, 127 cm



Ringgasbrännare. Naturgas eller flytande gas.

UTRUSTNING – TRANSPORT



Bunkvagn



Easylift 60 II



Flexlift Inox



Hjul till kittel

VARIMIXER ERGO 60 STANDARD

Vit, pulverbelagd
1 kittel 60 liter i rostfritt stål
1 blandningsspade i rostfritt stål
1 krok i rostfritt stål
1 visp med trådar i rostfritt stål
Avtagbart plastskydd – CE-certifierat
Separat borttagning av kittel och redskap
Digital timer och nödstopp
Spänning: 3-fas, 400 V, 50 Hz med jord. 3 000 W

VARIMIXER ERGO 60 STANDARD TEKNISKA DATA

Volym	60 l
Effekt	3 000 W
Standardspänning*	400 V
Nettovikt	330 kg
H x B x L	1 829 x 757 x 1 032 mm
Variabel hastighet	53 – 288 v/min
Faser	3- fas
IP-kod	IP53
IP-kod, uppgraderingspaket	IP54

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

VARIMIXER ERGO 60 SJÖFARTSVERSION

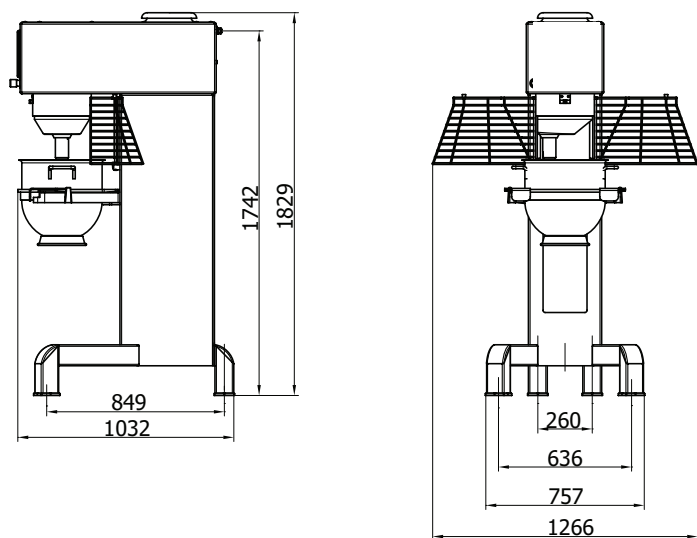
Utförande i rostfritt stål, vattenskydd vid luftventilation, spårfria skruvar, helsvetsade knästycken i rostfritt stål, tätning på bakplåt, tätning på frontpanel och kåpa. Uppfyller USPHS.

Spänning: 3-fas, 440 V, 50 Hz med jord. 3 000 W
3-fas, 480 V, 50 Hz med jord. 3 000 W

KAPACITET

Äggvitor	9,0 l
Vispad grädde	15 l
Majonnäs	48 l
Örtsmör	45 kg
Potatismos	36 kg
Bröddeg (50 % AR)	34 kg
Bröddeg (60 % AR)	44 kg
Ciabattadeg (70 % AR)	40 kg
Muffins	33 kg
Tårtbotten	15 kg
Köttbullssmet	45 kg
Glasyr	40 kg
Doughnut (50 % AR)	36 kg

MÅTT



CERTIFIERINGAR



Varimixer

Varimixer A/S
Kirkebjerg Søpark 6
DK-2605 Brøndby
Tel: +45 4344 2288
E-post: info@varimixer.com
www.varimixer.com