

Varimixer

AR100

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.

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

FLERA OLIKA FUNKTIONER I EN ENDA MASKIN Bunkar och redskap finns för 100, 60 och 40 liter.

SKYDD AV PLAST ELLER ROSTFRITT STÅL AR-serien levereras med ett CE-godkänt plasticskydd för att förhindra mjöldamm och fläckar. Påfyllningstråget kan användas när maskinen är i gång. Det finns även med ett avtagbart plasticskydd, eller ett fast eller avtagbart skydd av rostfritt stål.

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 och hanterar alla lyft av kitteln. 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 AR100 ALTERNATIV – MODELLER



Vit, pulverbelagd



Rostfritt stål



Sjöfartsversion, rostfritt stål

ALTERNATIV – KONTROLLPANEL



VL-1L – Manuell hastighetsreglering och automatisk sänkning av kitteln



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

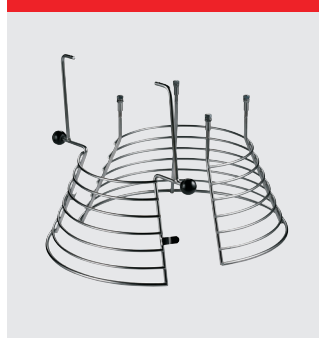
ALTERNATIV – SÄKERHETSSKYDD



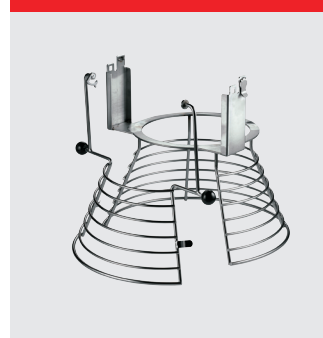
Fast plastskydd.
CE-certifierat



Avtagbart plastskydd.
CE-certifierat



Fast säkerhetsskydd i rostfritt
stål. Ej CE-certifierat



Avtagbart säkerhetsskydd i
rostfritt stål. Ej CE-certifierat

VARIMIXER AR100 STANDARDREDSKAP – A-UTRUSTNING 100 L



Visp, krok, blandningsspade och 100-liters kittel i rostfritt stål.

VARIMIXER AR100 STANDARDREDSKAP – B-UTRUSTNING 100/60 L OCH C-UTRUSTNING 100/40 L



Visp, krok, blandningsspade och kittel 100/**60** liter i rostfritt stål och visp, krok, blandningsspade och kittel 100/**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. Nylon- eller teflonblad. 100 L, 100/60 L och 100/40 L.



Pulverblandare, rostfritt stål



Redskapshängare, 127 cm

UTRUSTNING



Ringgasbrännare. Naturgas eller flytande gas.



Bunkvagn



Easylift 140



Maxilift Inox

VARIMIXER AR100 STANDARD

Vit, pulverbelagd
1 kittel 100 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 AR100 STANDARD TEKNISKA DATA

Volym	100 l
Effekt	2 900 W
Standardspänning*	400 V
Nettovikt	395 kg
H x B x L	1 593 x 691 x 1 171 mm
Variabel hastighet	47 – 257 v/min
Faser	3- fas
IP-kod	IP32

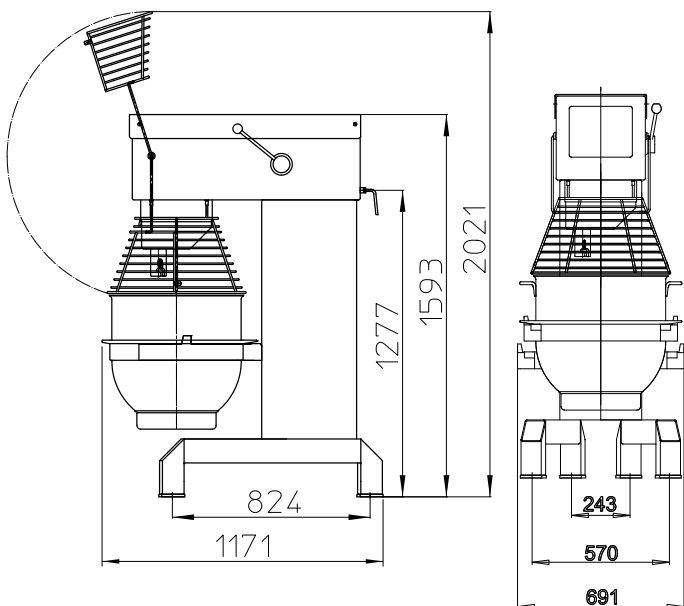
*Andra spänningar mellan 100 och 480 V finns tillgängliga på begäran.
Alla standardblandare och vattentålga blandare finns med 50 och 60 Hz.

VARIMIXER AR100 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 60 Hz med 0 och jord. 2 900 W
3-fas, 480 V, 50–60 Hz med 0 och jord. 2 900 W

MÅTT



KAPACITET

Äggvitor	15 l
Vispad grädde	45 l
Majonnäs	80 l
Örtsmör	75 kg
Potatismos	65 kg
Bröddeg (50 % AR)	58 kg
Bröddeg (60 % AR)	70 kg
Ciabattadeg (70 % AR)	75 kg
Muffins	60 kg
Tårtbotten	25 kg
Köttbullssmet	75 kg
Glasyr	70 kg
Doughnut (50 % AR)	60 kg

CERTIFIERINGAR



Varimixer

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