

Varimixer

ERGO 140

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-godkänd 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 enkelt åt att byta redskap vid den rätta ergonomiska arbetshöjden.

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 enligt IP53-standard och den kan uppgraderas till en vattentålig version eller en version som kan rengöras enligt IP54, med ett vattentätt planethuvud av rostfritt stål.

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.



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



VARIMIXER ERGO 140 ALTERNATIV – MODELLER



Rostfritt stål



Sjöfartsversion, rostfritt stål

ALTERNATIV – IP54



Vattentätt planethuvud, rostfritt stål, IP54

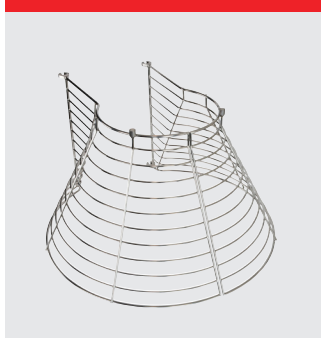


Dubbel skorsten, rostfritt stål, IP54

ALTERNATIV – SÄKERHETSSKYDD



Avtagbart plastskydd. CE-certifierat



Avtagbart säkerhetsskydd i rostfritt stål. Ej CE-certifierat



Avtagbart stänkskydd i rostfritt stål. Ej CE-certifierat

VARIMIXER ERGO 140 STANDARDREDSKAP – A-UTRUSTNING 140 L

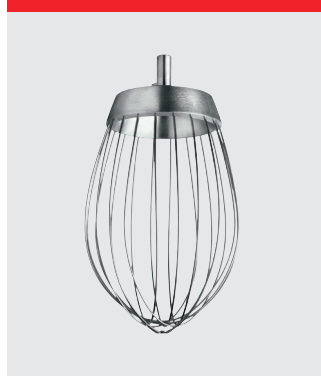


Mittförstärkt visp med dubbelt stift, blandningsspade med dubbelt stift och 140-liters kittel i rostfritt stål.

ALTERNATIV – REDSKAP



Vingvisp med dubbelt stift, rostfritt stål



Visp med dubbelt stift, med tunnare trådar, rostfritt stål



Redskapshängare, 127 cm



Blandningsspade med dubbelt stift, aluminium



Blandningsspade med dubbelt stift, rostfritt stål



Krok med dubbelt stift, rostfritt stål



Pulverblandare med dubbelt stift, rostfritt stål



Automatisk skrapa, rostfritt stål. Nylon- eller teflonblad.



Kittel med dräneringsrör i botten, rostfritt stål

UTRUSTNING – TRANSPORT



Bunkvagn



Easylift 140



Maxilift Inox



Hjul till kittel

VARIMIXER ERGO 140 STANDARD

Rostfritt stål
1 kittel 140 liter i rostfritt stål
1 blandningsspade i aluminium med dubbelt stift
1 mittförstärkt visp med dubbelt stift
Avtagbart plastskydd – CE-certifierat
Separat borttagning av kittel och redskap
Digital timer och nödstopp
Spänning: 3-fas, 400 V, 50 Hz med jord. 5 500 W

VARIMIXER ERGO 140 STANDARD TEKNISKA DATA

Volym	140 l
Effekt	5 500 W
Standardspänning*	400 V
Nettovikt	525 kg
H x B x L	1 660 x 754 x 1 301 mm
Variabel hastighet	47 – 257 v/min
Faser	3- fas
IP-kod	IP53
IP-kod, uppgraderingspaket	IP54

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

VARIMIXER ERGO 140 SJÖFARTSVERSION

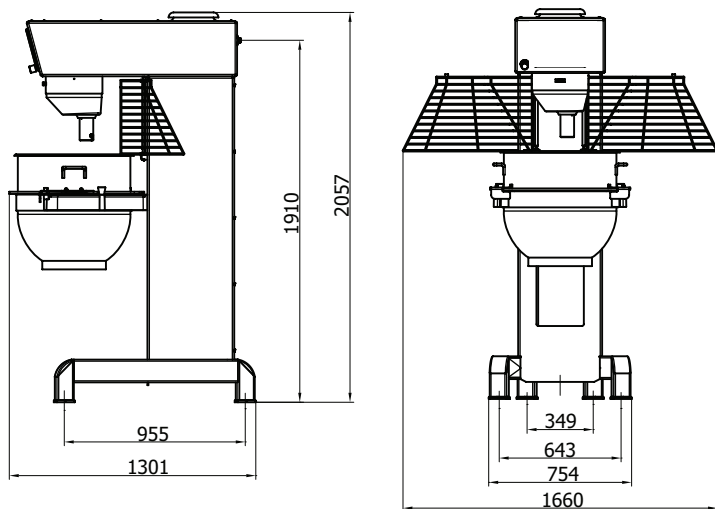
Utförande i rostfritt stål, vattenskydd vid luftventilation, spårfria skruvar, helsvetsade knästycken i rostfritt stål, tätning på bakplåt, tätning på frontpanel och kåpa. Uppfyller USPHS.

Spänning: 3-fas, 440 V, 50 Hz med jord. 5 500 W
3-fas, 480 V, 50 Hz med jord. 5 500 W

KAPACITET

Äggvitor	21 l
Vispad grädde	75 l
Majonnäs	112 l
Örtsmör	105 kg
Potatismos	95 kg
Brödeg (50 % AR)	70 kg
Brödeg (60 % AR)	80 kg
Ciabattadeg (70 % AR)	105 kg
Muffins	85 kg
Tårtbotten	35 kg
Köttbullssmet	105 kg
Glasyr	100 kg
Doughnut (50 % AR)	90 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