



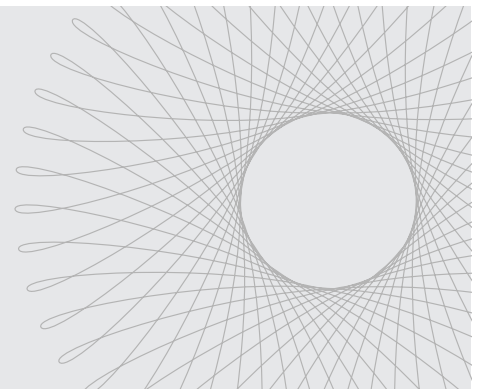
Varimixer

Strong as a bear

High End Professional
Quality Planetary Mixers

For bakeries, kitchens and the
food industries on any scale.

Since 1915



10-30 Litre

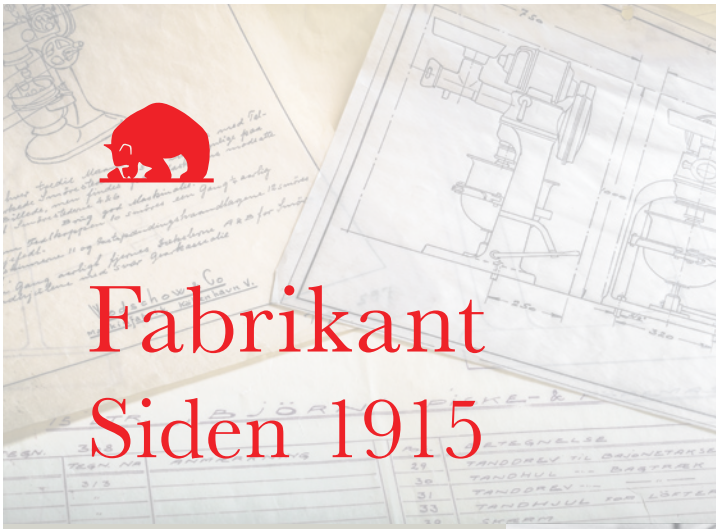
30-200 Litre

60-140 Litre

KODIAK
Designed By Users

AR
Always Reliable

ERGO
Waterproof
Ergonomic Workflow



Fabrikant Siden 1915



Den nye
150 LITER
BJÖRN RØREMASKINE



AR

Always Reliable



Fastgørelse af værktøj
Nem selvåbende bajonetaksel



Variabel hastighed
Nem at betjene

- Pålidelig mekanisk kraftoverførsel
- Trinløs hastighed
- Lave/minimale ejeromkostninger



Automatisk fastspænding
og centrering af kedel



Hygiejniske overflader
Let at rengøre



Kontrolpanel
Simpel betjening med digital timer



Sikkerhedsskærm tåler opvaskemaskine
Let at afmontere



Kapacitet: 30 - 200 Liter



AR30



AR40



AR60



AR80



AR100



AR200
(BASED ON ERGO140)



Go to AR Serie
varimixer.com/ar

ERGO

Waterproof Ergonomic Workflow



IP53 Beskyttelse

- Kan vaskes
- Let at rengøre
- Ingen åbinger
- Opnå højt hygiejneniveau



Intuitiv touch panel

- Sænk kedlen ned
- Indstilling af tid og hastighed
- Favoritknapper til opskrifter
- 24 opskriftsprogrammer tilgængelig



Kedelsænkning

- Kedel med kedeldetektering
- Ergonomisk workflow
- Nem at betjene
- Ingen tunge løft



Fastgørelse af værktøj

- Fjern ergonomisk med to hænder
- Selvlåsende bajonetaksel



Betjenes let i stående stilling

Kapacitet: 60 - 140 Liter



ERGO60



ERGO60



ERGO100



ERGO100



ERGO140



Go to ERGO Serie
varimixer.com/ergo



KODIAK

Designed By Users



Fastgørelse af værktøj
Nem selvåsende bajonetaksel



Kontrolpanel
Simpel betjening



Kedelsænkning
Nem at betjene

- Rustfrit stål som standard
- Vask med vand
- Kedelvogn medfølger
- Plug and play



Hygiejniske overflader
Let at rengøre - IP44



Magnetisk sikkerhedsskærm
Nem et montere og afmontere



Kapacitet: 10 - 30 Liter



KODIAK 10 table model



KODIAK 10 floor model



KODIAK 20 table model



KODIAK 20 floor model



KODIAK 30



Go to KODIAK Serie
varimixer.com/kodiak



TEDDY

Ny primær distributør og fabrikant.
Øget fokus på private forbrugere.

Witt Hvidevarer A/S og Varimixer har indgået en aftale om verdensomspændende rettigheder til Varimixer TEDDY 5L mixer. Mixeren lanceres også i en ny version som Witt Varimixer TEDDY i nye farver og med ny overfladestruktur.

Alle TEDDY 5L produkter, tilbehør og reservedele skal købes direkte hos Witt A/S fremover.

Garantien dækkes af det firma, hvor du har købt produktet. Så hvis du har et garanti-problem på et produkt faktureret til dig af Varimixer A/S, skal dette gøres gældende til Varimixer A/S. Garantispørgsmål ved køb fra Witt A/S vil blive håndteret af dem.



Ny salgskontakt

| | |
|-----------------------------------|---|
| Bestillinger og produkt spørgsmål | order@witt.dk |
| Service | https://service.witt.dk/service/da/witt/SDAService.aspx |
| Reservedele bestilling | spareparts@witt.dk |
| Service Kontakt Mail | service@witt.dk |
| Telefon | +45 70 25 23 23 |

Opdaterede stativer: AR + ERGO

(Alle pulverlakerede mixere)

Ben i rustfrit stål



FOR ALLE NYE OG EKSISTERENDE ORDRER

Ben i rustfrit stål

1. Undgå rust på våde gulve

For de kunder, der ikke vælger de komplette rustfrie stålstativer, kan de nye rustfrie ben modstå rust når de står på våde gulve

2. Hygiejne er nøglefokus

Vi anerkender, at vores kunder har høje krav til daglig rengøring.

3. Holdbarhed

Varimixer er kendt for at designe maskiner, der holder i årtier.



Ben i rustfrit stål under den teksturerede pulverlakering

Forbedring for at opnå bedre levetid

I vores kontinuerlige indsats for at forbedre levetiden for vores mixere, har vi nu fuldt ud tilføjet rustfrie stålben til alle vores pulverlakerede mixere.

Denne forbedring er skjult under den hvide pulverlakering, og det vil tilføje en lang og hygiejnisk levetid til produktet.

Ny pulverlakering med struktur

Ved brugen af denne type maling

Denne variant af maling har vist sig at være mere omkostnings-effektiv i vores produktionslinje og bidrager til vores konstante indsats for at opretholde et konkurrencedygtigt prisniveau, uden at ofre kvalitet og rengøringsvenlighed.

Ny type maling

Den nye pulverlakering er struktureret og giver mixerne et mat og robust udseende, sammenlignet med den tidligere blanke overflade.



Hvad er pulverlakering?

Pulverlakering er en type belægning, der påføres som et tørt pulver på en overflade, som derefter opvarmes for at skabe en hård og holdbar finish. I modsætning til traditionel flydende maling kræver pulverlakering ikke opløsningsmidler, hvilket gør det til en miljøvenlig og effektiv metode til at påføre et beskyttende lag på metal og andre materialer.

Resultatet er en glat, ensartet belægning, der er modstandsdygtig over for skår, falmning og andre former for slid.



Nye sikkerhedsskærme

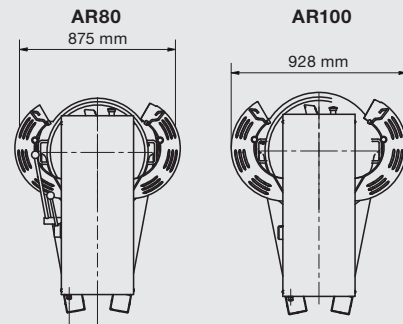
Til AR80 + AR100

Rustfrit stål og aftagelig som standard

FOR ALLE NYE OG EKSISTERENDE ORDRE - Uden ekstra omkostninger.



Åbner sidelæns



BEMÆRK VENLIGST!

Kræver mere plads i bredden sammenlignet med tidligere modeller

- Rustfrit stål
- Aftagelig
- Tåler opvaskemaskine
- Åben sidelæns - Nem adgang til skål
- Patenterede magnetiske sensorer
- Overholder den nye CE-norm EN454
- Solid, robust og holdbar
- Let at rengøre mixer
- Kendt fra high-end ERGO



Enkel at betjene

Sikkerhedsskærmene er nemme at fastgøre og afmontere



Ifyldningsbakke

- Kraftig materiale
- Let at fastgøre
- Flere placeringsmuligheder



ERGO - Næste generation - Nye funktioner

Introduktion næste generation ERGO serie og AR200

Den seneste tids turbulens på markedet for elektroniske komponenter har resulteret i en beslutning om at skifte til en ny og mere pålidelig leverandør af komponenter til vores ERGO serie og AR200, som alle bruger meget kraftige frekvensomformere og topmoderne kontrolpanel.

Det betyder, at det eksisterende sortiment af disse modeller er udgået, og vi har brugt lejligheden til at udvikle en ny serie af røremaskiner med banebrydende forbedringer og moderniseringer, som yderligere vil øge holdbarheden og pålideligheden af disse produkter, samtidig med at vi tilføjer funktioner, der vil forberede den til fremtidens effektivitetskrav.

Ny selvsmørende løftemotor

for en servicefri forlænget levetid.

Udvidet bajonet system

for øget kontaktoverfladeareal med mixerværktøjerne. Dette vil reducere slid på både bajonet- og mixerværktøj og forlænge deres levetid.

USB service port

til hurtige og sikre softwareopgraderinger, download af opskrifter, datahistorik for arbejdsbelastning og meget mere.

Helt nyt VL-5 kontrolpanel

med flersproget skærm, individuelt interface, opskrifter og kontrolmuligheder. Direkte adgang til online bruger- og servicemanualer.

Miljøvenligt produceret

i hver detalje, fra valget af IE3-motor til genanvendelig emballage og den samlede forventede levetid for dette produkt, er blevet nøje evalueret for at minimere miljøpåvirkningen af denne produktlinje.



Lancering i 2023

Den nye Ergo-serie og AR200 er klar til salg og vi er spændte på at vise dig mere om de nye maskiner i de kommende måneder. I mellemtiden kan du finde priserne i den vedhæftede prisliste. Alle nye ordrer til Ergo-serien og AR200 vil blive bekræftet med de nye specifikationer og priser.



Nyt VL-5 Control Panel

Touch panel der betjener:

ERGO60 · ERGO100 · ERGO140 · AR200



Programmerede opskrifter kan uploades via USB. Som en programmerbar editor kan Excel benyttes.



USB - IP65 Beskyttelse

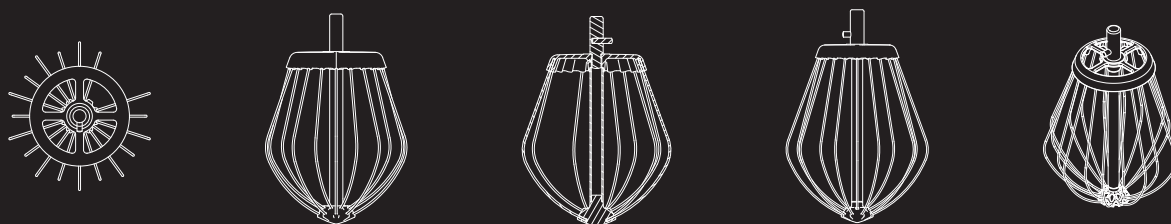
EGENSKABER

- Autoskift til stort tidstæller
- Dobbeltklip på kedelsænk for no touch kedel sænk
- Direkte indstilling af tid ved tryk på ur
- Favoritknapper for hurtig start af for valgt opskrift
- Mulighed for 24 programmer
- Programmering kan foretages på betjeningspanel
- Programmering kan foretages på PC med efterfølgende upload til maskine vha USB
- Udlæsning af driftdata på panel eller til download via USB
- USB stik på maskine til up-download af opskrifter
- USB stik på maskine til up-download af maskinlog
- Valgfri PIN kode beskyttelse af opskrifter
- Adgang til betjeningsvejledning og videoinstruktion via QR koder
- Sprogvalg af betjeningspanel



Opgraderet KODIAK20 & KODIAK30 ris

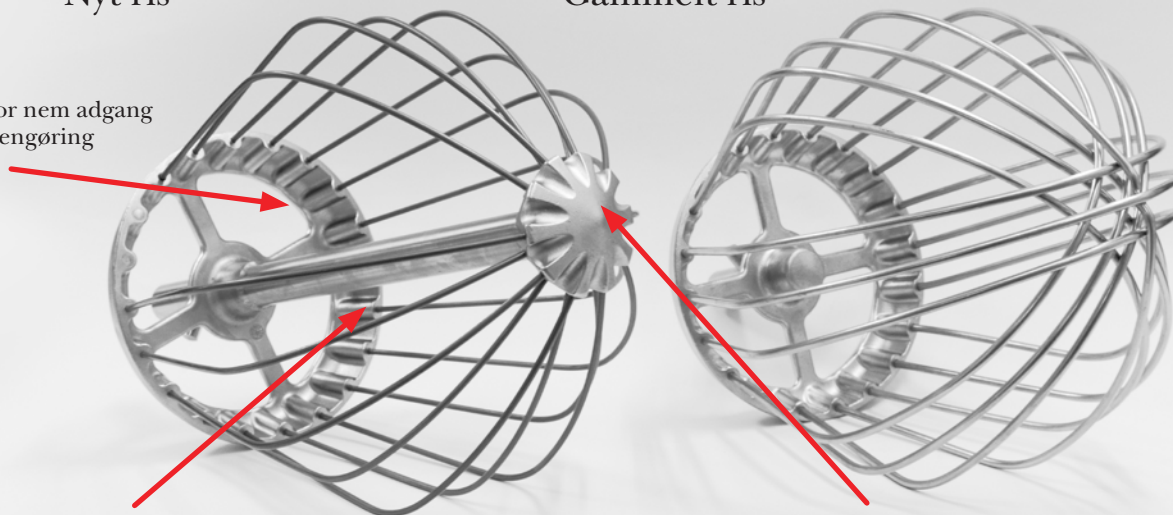
Forbedret innovativt design



Nyt ris

Gammelt ris

Åbning for nem adgang
til rengøring



Tråde lavet af fleksibelt fjederstål
- Lavet til aldrig at blive slået ud af form

Hver tråd er fastgjort til et solidt
midterled for at styrke riset og dets holdbarhed.

Pains løst:

- Solidt design
- Optimeret workflow
- Længere levetid

Ved køb af en KODIAK20 eller KODIAK30
disse nye ris designs er inkluderet



Passer til alle eksisterende
KODIAK30 modeller

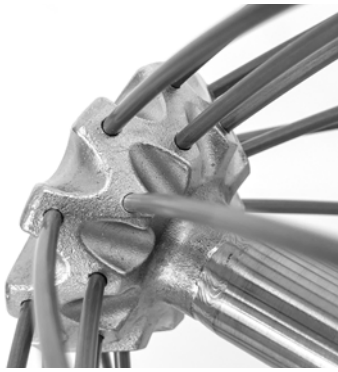
Ris til KODIAK30 (Som tilbehør)
Item no: CR30-28.3M



Passer til alle eksisterende
KODIAK20 modeller

Ris til KODIAK20 (Som tilbehør)
Item no: CR20-28.3M





Offset wire geometry

Designet med den perfekte pladstolerance mellem riset og skålen. Opnår højere turbulens for at optimere hele mængden af maden i skålen og forhindre spild.

Hver tråd er fastgjort til en solid centerakse for samlet at opnå en stærkere konstruktion.



Centeraksen

Midterstangen der er den faste centrale indre kerne i riset er fastgjort til den solide midtersamling af trådene, der gør at riset er robust og stabil i sin form for at opnå en bedre levetid.



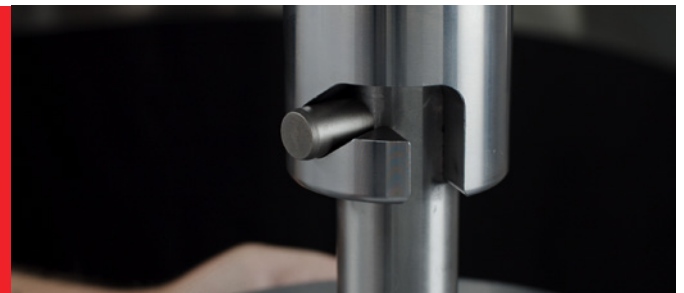
Tyndere og robuste tråde

Designet til at opnå lettere skum.

De solide tråde i rustfrit fjerderstål gør dette ris til den solide løsning, der aldrig kommer ud af form. Ikke flere knækkede eller snoede tråde og deformerede ris. Designet til at forhindre slid på skål og ris og forskudt kontakt skål og pisk imellem.



Dobbel tap



Ris



Krog



Spartel

Nu som standard for følgende modeller:

AR Serie: 60, 80, 100 og 200 liter

ERGO Serie: 60, 100 og 140 liter

Vil nu have dobbel tap på alle standard værktøjer til at forbinde den nye indbyggede dobbeltsporet bajonet.

Bemærk! Kun for maskiner leveret efter 1/4 2023. Den nye dobbel tap værktøj er ikke bagudkompatibel. Bemærk venligst dette hvis du skal bestille værktøjer til ældre maskiner fra før 1/4 2023, så vi kan levere korrekt værktøj til din eksisterende maskine.



Forbedret!

Kødhakker 62 mm

Med kniv og 4,5 mm disc



Kødhakkeren til KODIAK10 er nu blevet opgraderet i de indvendige komponenter, for at levere et bedre hakkeresultat og en mere holdbar konstruktion.

Kødhakkeren er nu mere brugervenlig og vil ikke forårsage overdreven slitage på tilbehørsnavet inde i hakkeren. Normalt skal du stramme spindlen og løsn den derefter med en kvart omgang, for at få det korrekte tryk mellem den firebladede kniv og skæreskiven.

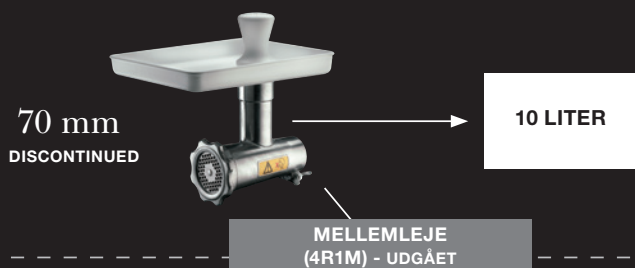
Denne nye version har en innovativ indvendig ophængsskive, der automatisk justerer til det korrekte tryk, uanset hvor hårdt du spænder spindlen.

Kødhakkeren leveres som altid i støbt rustfrit stål og tåler opvaskemaskine.

Den kan bruges på alle Teddy 5L og Kodiak10 modeller med hjælpetræk.
Bemærk nye varenumre og priser

Kødhakker - Explainer

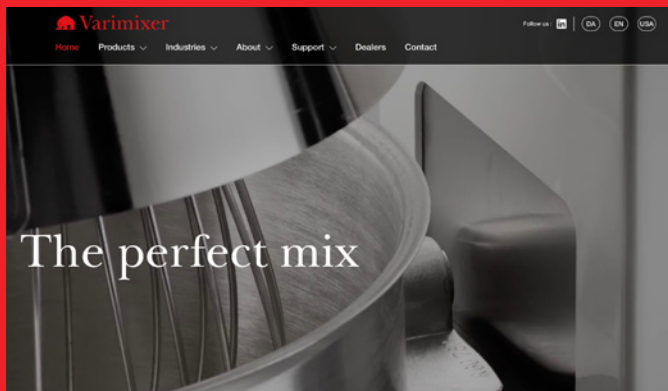
Kødhakker kombinationer Tidligere



Kødhakker kombinationer Nuværende



Besøg vores website:
varimixer.com



Download: (Menu: Support)

Download filer til:

- Målskitser
- Videoer (SoMe assets til posts)

- Reservedelsmanualer
- Datablade
- Betjeningsvejledninger
- El-tilslutning
- Rengøringsvejledninger



Download produkt billeder og videoer: (Menu: Support)

<https://varimixer.com/download/product-images-and-data/>

Følg os for at modtage info og nyheder

LinkedIn



linkedin.com/company/varimixer/



facebook.com/varimixer



youtube.com/@varimixer/



instagram.com/varimixer_official/

Varimixer

KODIAK10

UNIKKE SALGSARGUMENTER

- Opfylder IP44-standarderne
- Ramme i rustfrit stål
- Kedel med kedeldetektering
- Patenteret magnetisk aftagelig sikkerhedsskærm
- Skraberholder inkluderet
- Fire højdejusterbare ben
- Enkeltfaset 230 V
- Ekstra sikring mod vandindrængning



MARINE-VERSION

- IP44
- Leveres til speciel marinestrømforsyning
- Fire højdejusterbare ben i rustfrit stål til boltning eller svejsning til dæk eller bord
- Opfylder USPHS standarderne



TILVALG



Hjælpetræk

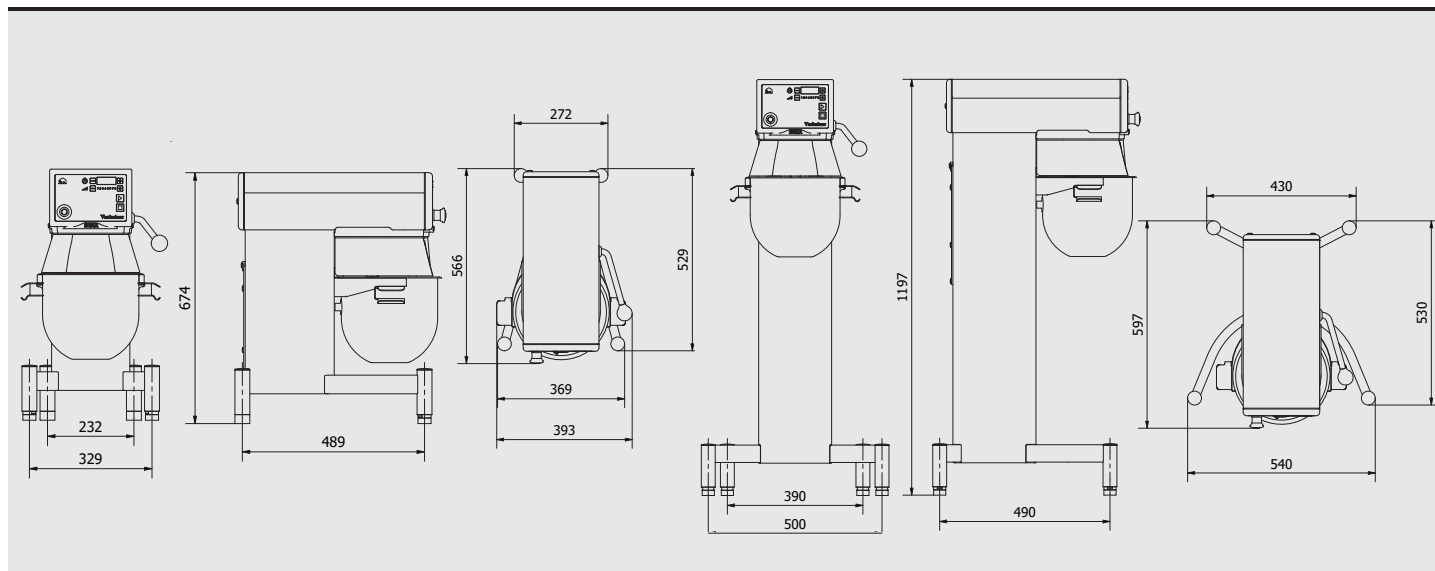
TILBEHØR OG UDSYR

- Kødhakker - se side 32
- Kagesprøjte
- Grøntsagsskærer - se side 33
- Ophæng til røreværktøjer
- Automatisk skraber




Automatisk skraber.
Rustfrit stål

DIMENSIONER



Målene er angivet i mm



| Art. nr. | KODIAK10 | Pris DKK | |
|--------------|---|---|------------|
| | Rustfri stål ramme IP44 beskyttelse Højdejusterbare rustfri stål ben 10L kedel i rustfrit stål Ris i rustfrit stål med 3mm tråde Dejkrog i rustfrit stål Spartel i rustfrit stål Aftagelig magnetisk sikkerhedsskærm Skraber holder Digital timer Strøm: 1 fase med 0 og jord, 230 V, 50/60 Hz. 700 W |  | |
| M010-0022_DK | KODIAK 10, bordmodel | 33.297 DKK | |
| M010-0021_DK | KODIAK 10, gulvmodel | | 36.684 DKK |

TILVALG TIL MASKINEN

Nedenstående optioner kan tilvælges ovenstående maskiner (tillægspris)

| | | |
|-------------|--|-----------|
| ATT-DR | Hjælpetræk til 62 mm kødhakker | 1.668 DKK |
| M | Marineversion USPHS: | |
| Marinemodel | Vandinddækning ved ventilation, kærvfrie skruer. | 4.564 DKK |
| Bordmodel | Ekstra pris for marine spænding transformer, se nedenfor. Leveringstid for marineversioner ca. 4 uger | |
| M | Marineversion USPHS: | |
| Marinemodel | Vandinddækning ved ventilation, kærvfrie skruer. | 4.564 DKK |
| Gulvmodel | Ekstra pris for marine spænding transformer, se nedenfor. Leveringstid for marineversioner ca. 4 uger | |

STRØMFORSYNING

| | | |
|-------------|---|-----------|
| 1 ph, 100 V | 100 V, 50-60 Hz med 0 med jord | 2.002 DKK |
| 1 ph, 115 V | 115 V, 50-60 Hz med 0 med jord | 2.002 DKK |
| 1 ph, 200 V | 200 V, 50-60 Hz med 0 med jord | 2.002 DKK |
| 1 ph, 208 V | 208 V, 50-60 Hz med 0 med jord | 2.002 DKK |
| 1 ph, 230 V | 230 V, 50-60 Hz med 0 med jord - standard | 0 DKK |
| 2 ph, 380 V | 380 V, 50-60 Hz uden 0 med jord * | 2.002 DKK |
| 2 ph, 400 V | 400 V, 50-60 Hz uden 0 med jord * | 2.002 DKK |
| 2 ph, 440 V | 440 V, 50-60 Hz uden 0 med jord * | 2.002 DKK |
| 2 ph, 480 V | 480 V, 50-60 Hz uden 0 med jord * | 2.002 DKK |

*) Transformer bygget uden på maskinen. Alle vores maskiner er velegnede til brug på skibe og offshore-platforme.

TILBEHØR

| | | |
|-------------|---|-----------|
| CR10-75M | 10 L Kedel med kedeldetektering, rustfrit stål | 3.325 DKK |
| CR10-27M | 10 L Spartel, rustfrit stål | 1.112 DKK |
| CR10-28M | 10 L Ris, rustfrit stål med 3mm tråde | 1.796 DKK |
| CR10-78M | 10 L Krog, rustfrit stål | 1.408 DKK |
| 42CR10-202 | 10 L Automatisk skraber i rustfrit stål med skraberblad, fødevaregodkendt 100°C (PA), godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine | 1.934 DKK |
| 42CR10-204 | 10 L Skraberblad, fødevaregodkendt 100°C (PA) - godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine | 355 DKK |
| 42CR10-204T | 10 L Skraberblad Special, fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine | 370 DKK |

UDSTYR

| | | |
|-----------------|--|-----------|
| AR005-360-TS003 | 62 mm kødhakker med kniv samt 4,5 mm skive i rustfrit stål | 5,044 DKK |
| AR005-357-TD005 | 3 mm skive, rustfrit stål | 295 DKK |
| AR005-357-TD004 | 4,5 mm skive, rustfrit stål | 295 DKK |
| AR005-357-TD008 | 8 mm skive, rustfrit stål | 295 DKK |
| AR005-358-TD003 | Kniv, ø62 mm | 185 DKK |
| 41R6-100.4 | Kagesprøjte til 62 mm kødhakker | 800 DKK |
| 8R3Z | Pølsehorn til 62 mm kødhakker | 974 DKK |
| 48R20Z | Ophæng til røreværktøjer, 10 - 40 L maskiner | 2,640 DKK |

Varimixer

KODIAK20

UNIKKE SALGSARGUMENTER

- Ramme i rustfrit stål
- Kedel med kedeldetektering
- Ingen løft – takket være den høje trolley
- Patenteret magnetisk aftagelig sikkerhedsskærm
- Skraberholder inkluderet
- Bredere kedel, der giver større synlighed
- Fire højdeindstillelige ben
- Enkeltfaset 230 V
- Opfylder IP44-standarderne
- Ekstra sikring mod vandindtrængning



MARINE-VERSION

- IP44
- Leveres til speciel marinestrømforsyning
- Fire højdejusterbare ben i rustfrit stål til boltning eller svejsning til dæk eller bord
- Kedeltrolley med fem hjul med lås
- Opfylder USPHS standarderne



TILVALG



Hjælpetræk

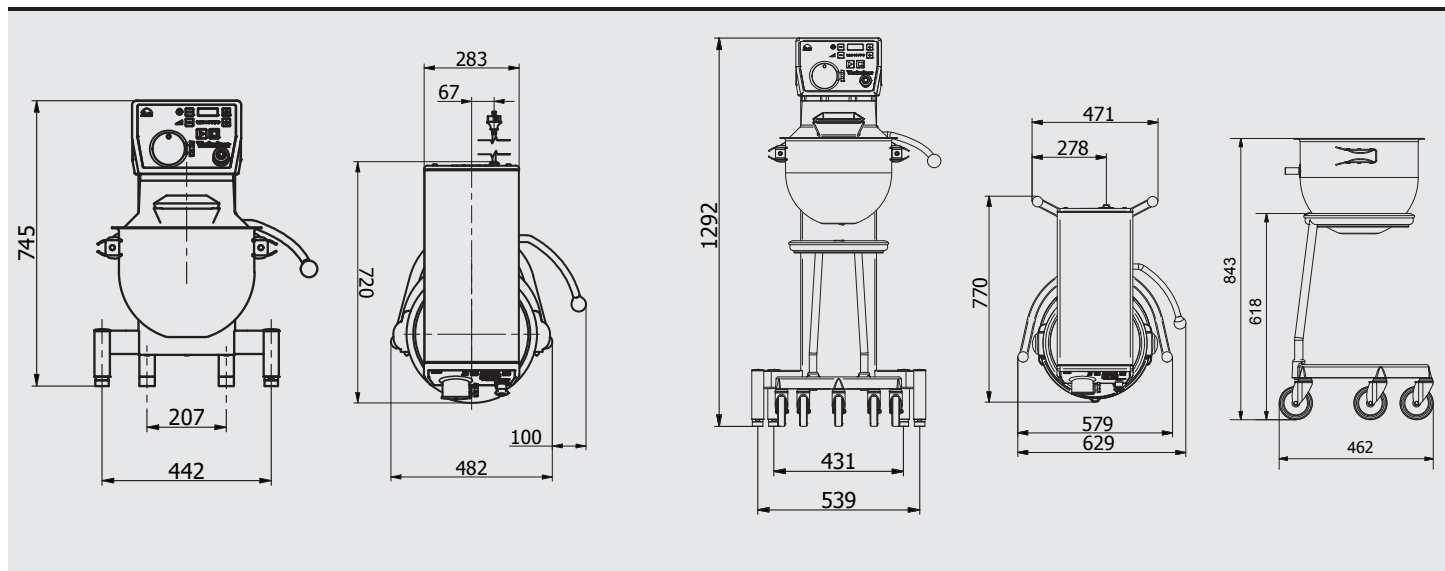
TILBEHØR OG UDSYR

- 20/12L B-udstyr til reduceret volumen
- Kødhakker - se side 32
- Kagesprøjte
- Grøntsagsskærer - se side 33
- Ophæng til røreværktøjer
- Automatisk skraber





Automatisk skraber.
rustfrit stål

DIMENSIONER



Målene er angivet i mm



| Art. nr. | KODIAK20 | Pris DKK | |
|--------------|---|---|---|
| | Rustfrit stål ramme IP44 beskyttelse Skaberholder Højdejusterbare rustfri stål ben 20L kedel i rustfrit stål Spartel i rustfrit stål Krog i rustfrit stål Ris i rustfrit stål Aftagelig magnetisk sikkerhedsskærm - digital timer Kedel trolley i ergonomisk højde med fem hjul (kun gulvmodel) Strøm: 1 fase med 0 og jord, 230 V, 50/60 Hz. 700 W |  |  |
| M020-0079_DK | Kodiak 20 L, bordmodel | 40.232 DKK | |
| M020-0077_DK | Kodiak 20 L, gulvmodel | 45.845 DKK | |

TILVALG TIL MASKINEN

Nedenstående optioner kan tilvælges ovenstående maskiner (tillægspris)

| ATT-DR | Hjælpetræk til kødhakker eller grønsagsskærer | 5,080 DKK |
|--------------|--|-----------|
| M | Marineversion USPHS: | |
| Marine model | Trolley til gulvmodel med fem hjul med bremses. Fire højdejusterbare ben i rustfrit stål til boltning eller svejsning til dæk eller bord. Tilføj ekstra pris for marine spændingstransformator, se nedenfor. | 1,827 DKK |

TILLÆG FOR INDBYGGET STRØM TRANSFORMER

| | | |
|-------------|---|-----------|
| 1 ph, 100 V | 100 V, 50-60 Hz med 0 med jord | 2.418 DKK |
| 1 ph, 115 V | 115 V, 50-60 Hz med 0 med jord | 2.418 DKK |
| 1 ph, 120 V | 120 V, 50-60 Hz med 0 med jord | 2.418 DKK |
| 1 ph, 200 V | 200 V, 50-60 Hz med 0 med jord | 2.418 DKK |
| 1 ph, 208 V | 208 V, 50-60 Hz med 0 med jord | 2.418 DKK |
| 1 ph, 230 V | 230 V, 50-60 Hz med 0 med jord - standard | 0 DKK |
| 2 ph, 380 V | 380 V, 50-60 Hz uden 0 med jord | 2.418 DKK |
| 2 ph, 400 V | 400 V, 50-60 Hz uden 0 med jord | 2.418 DKK |
| 2 ph, 440 V | 440 V, 50-60 Hz uden 0 med jord | 2.418 DKK |
| 2 ph, 480 V | 480 V, 50-60 Hz uden 0 med jord | 2.418 DKK |

TILBEHØR 20 L

| | | |
|-------------|---|-----------|
| CR20-A | 20 L A-udstyr (1 sæt rustfri stål kedel med kedeldetektering, rustfri stål spartel, ris med rustfri stål tråde og rustfri stål krog) | 7.871 DKK |
| CR20-75M | 20 L Kedel med kedeldetektering, rustfrit stål | 3.148 DKK |
| 22CR20 | 20 L Kedeltrolley | 2.885 DKK |
| CR20-78M | 20 L Krog, rustfrit stål | 1.574 DKK |
| CR20-27.2M | 20 L Spartel, rustfrit stål | 1.574 DKK |
| CR20-28.3M | 20 L Ris, rustfrit stål, standard | 2.727 DKK |
| 42CR20-202 | 20 L Automatisk skraber i rustfrit stål med skraberblad, fødevarer godkendt 100°C (PA), godkendt til fødevarer kontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine | 3.442 DKK |
| 42CR20-204 | 20 L Skraberblad, fødevarer godkendt 100°C (PA) - godkendt til fødevarer kontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine | 345 DKK |
| 42CR20-204T | 20 L Skraberblad Special, fødevarer godkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarer kontakt op til 200°C, tåler | 479 DKK |

TILBEHØR 20/12 L – B-UDSTYR, DER ANVENDES TIL REDUCERET VOLUMEN PÅ SAMME RØREMASKINE... "2 MASKINER I 1"

| | | |
|--------------|--|-----------|
| CR20-B | 20/12 L B-udstyr (1 sæt 12 L rustfri stål kedel med kedeldetektering, rustfri stål spartel, ris med rustfri stål tråde og rustfri stål krog) | 7.293 DKK |
| CR20-75AM | 20/12 L Kedel med kedeldetektering, rustfrit stål | 2.885 DKK |
| CR20-78AM | 20/12 L Krog, rustfrit stål | 1.671 DKK |
| CR20-27A2M | 20/12 L Spartel, rustfrit stål | 1.469 DKK |
| CR20-28AM | 20/12 L Ris, rustfrit stål, standard | 1.469 DKK |
| 42CR20A-202 | 20/12 L Automatisk skraber i rustfrit stål med skraberblad, fødevarer godkendt 100°C (PA), godkendt til fødevarer kontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine | 3.442 DKK |
| 42CR20-204A | 20/12 L Skraberblad, fødevarer godkendt 100°C (PA) - godkendt til fødevarer kontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine | 345 DKK |
| 42CR20-204AT | 20/12 L Skraberblad Special, fødevarer godkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarer kontakt op til 200°C, tåler | 419 DKK |

UDSTYR

| | | |
|------------|---|------------|
| 6RZ | 82 mm kødhakker med standardkniv, forsærer og 3 mm skive | 11.197 DKK |
| 8R6 | Pølsehorn til 82 mm kødhakker | 1.323 DKK |
| 4AR1M | Mellemeleje til 62 mm kødhakker | 2.715 DKK |
| 41R6-100.4 | Kagesprøjte til 62 mm kødhakker | 800 DKK |
| 1130.003 | Grønsagsskærer, GR20 – se side om grønsagsskærere for specifikationer | 14.225 DKK |
| 48R20Z | Ophæng til røreværktøjer, 10 - 40 L maskiner | 2.640 DKK |

Varimixer

KODIAK30

UNIKKE SALGSARGUMENTER

- Ramme i rustfrit stål
- Kedel med kedeldetektering
- Ingen løft – takket være den høje trolley
- Patenteret magnetisk aftagelig sikkerhedsskærm
- Skraberholder inkluderet
- Bredere kedel, der giver større synlighed
- Fire højdeindstillelige ben
- Opfylder IP44-standarderne
- Enkeltfaset 230 V



MARINE-VERSION

- IP44
- Leveres til speciel marinestrømforsyning
- Fire højdejusterbare ben i rustfrit stål til boltning eller svejsning til dæk eller bord
- Kedeltrolley med fem hjul med lås
- Opfylder USPHS standarderne



TILVALG



Hjælpetræk

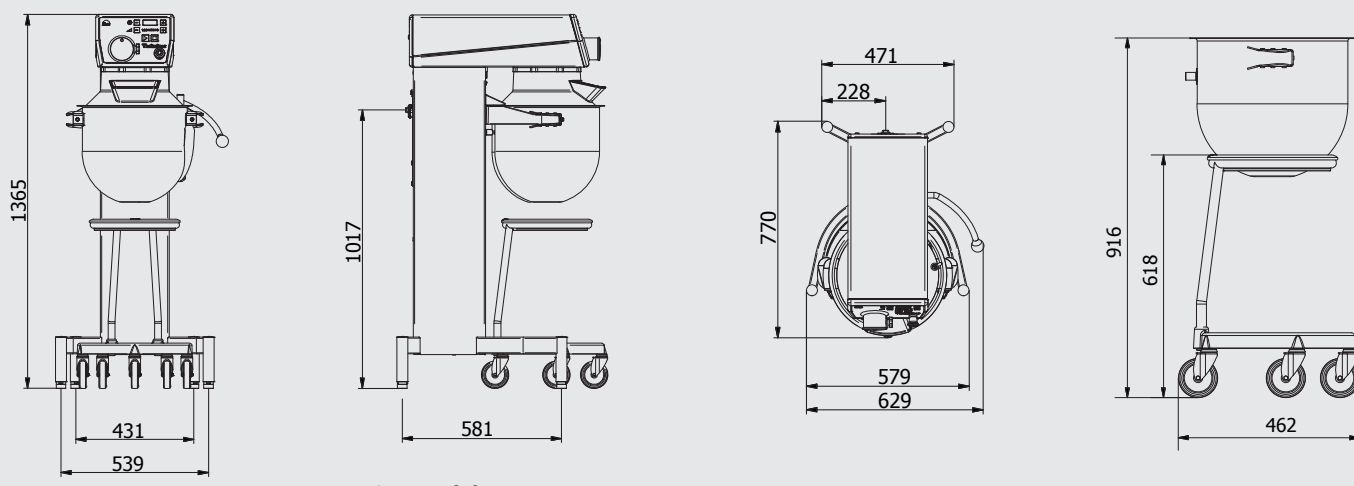
TILBEHØR OG UDSTYR

- 30/15L B-udstyr til reduceret volumen
- Kødhakker - se side 32
- Kagesprøjte
- Grøntsagsskærer - se side 33
- Ophæng til røreværktøjer
- Automatisk skraber




Automatisk skraber.
rustfrit stål

DIMENSIONER



Målene er angivet i mm



| Art. nr. | KODIAK30 | Pris DKK |
|--------------|--|---|
| | Rustfri stål ramme IP44 beskyttelse Skraberholder Højdejusterbare rustfri stål ben Kedel trolley i ergonomisk højde med fem hjul 30L kedel i rustfrit stål Spartel i rustfrit stål Dejkrog i rustfrit stål Ris i rustfrit stål Aftagelig magnetisk sikkerhedsskærm Digital timer Strøm: 1 fase med 0 og jord, 230 V, 50/60 Hz. 1200 W |  |
| M030-0042_DK | Kodiak 30 L mixer | 63.893 DKK |

TILVALG TIL MASKINEN

Nedenstående optioner kan tilvælges ovenstående maskiner (tillægspris)

| | | |
|---------------|--|-----------|
| ATT-DR | Hjælpetræk til kødhakker eller grønsagsskærere | 5.179 DKK |
| M | Marineversion USPHS: | |
| Marineversion | Trolley til gulvmodel med fem hjul med bremses. Fire højdejusterbare ben i rustfrit stål til boltning eller svejsning til dæk eller bord. Tilføj ekstra pris for marine spændingstransformator, se nedenfor. | 5.631 DKK |

TILLÆG FOR INDBYGGET STRØM TRANSFORMER

| | | |
|-------------|---|-----------|
| 1 ph, 100 V | 100 V, 50-60 Hz med 0 med jord | 2.418 DKK |
| 1 ph, 115 V | 115 V, 50-60 Hz med 0 med jord | 2.418 DKK |
| 1 ph, 120 V | 120 V, 50-60 Hz med 0 med jord | 2.418 DKK |
| 1 ph, 200 V | 200 V, 50-60 Hz med 0 med jord | 2.418 DKK |
| 1 ph, 208 V | 208 V, 50-60 Hz med 0 med jord | 2.418 DKK |
| 1 ph, 230 V | 230 V, 50-60 Hz med 0 med jord - standard | 0 DKK |
| 2 ph, 380 V | 380 V, 50-60 Hz uden 0 med jord | 2.418 DKK |
| 2 ph, 400 V | 400 V, 50-60 Hz uden 0 med jord | 2.418 DKK |
| 2 ph, 440 V | 440 V, 50-60 Hz uden 0 med jord | 2.418 DKK |
| 2 ph, 480 V | 480 V, 50-60 Hz uden 0 med jord | 2.418 DKK |

TILBEHØR 30 L

| | | |
|---------------------|---|------------|
| CR30-A | 30 L A-udstyr (1 sæt rustfri stål kedel med kedeldetektering, rustfri stål spartel, ris med rustfri stål tråde og rustfri stål krog) | 12.341 DKK |
| CR30-75M | 30 L Kedel med kedeldetektering, rustfrit stål | 8.003 DKK |
| 22CR20 | 30 L Kedeltrolley | 2.885 DKK |
| CR30-78M | 30 L Krog, rustfrit stål | 2.026 DKK |
| CR30PH-78.4N | 30 L High speed dobbelt krog til surdej, rustfrit stål | 0 € |
| CR30-27.4M | 30 L Spartel, rustfrit stål | 1.671 DKK |
| CR30-28.3M | 30 L Ris, rustfrit stål, standard | 2.890 DKK |
| 42CR30P | 30 L Automatisk skraber i rustfrit stål med skraberblad, fødevaregodkendt 100°C (PA), godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine | 4.377 DKK |
| 42CR30-204 | 30 L Skraberblad, fødevaregodkendt 100°C (PA) - godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine | 389 DKK |
| 42CR30-204T | 30 L Skraberblad Special, fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine | 479 DKK |

TILBEHØR 30/15 L – B-UDSTYR, DER ANVENDES TIL REDUCERET VOLUMEN PÅ SAMME RØREMASKINE... "2 MASKINER I 1"

| | | |
|--------------|--|------------|
| CR30-B | 30/15 L B-udstyr (1 sæt 15 L rustfri stål kedel med kedeldetektering, rustfri stål spartel, ris med rustfri ståltråde og rustfri stål krog) | 10.721 DKK |
| CR30-75AM | 30/15 L Kedel med kedeldetektering, rustfrit stål | 6.740 DKK |
| CR30-78AM | 30/15 L Krog, rustfrit stål | 1.665 DKK |
| CR30-27.4AM | 30/15 L Spartel, rustfrit stål | 1.464 DKK |
| CR30-28.1AM | 30/15 L Ris, rustfrit stål, standard | 2.096 DKK |
| 42CR30AP | 30/15 L Automatisk skraber i rustfrit stål med skraberblad, fødevaregodkendt 100°C (PA), godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine | 4.377 DKK |
| 42CR30-204A | 30/15 L Skraberblad, fødevaregodkendt 100°C (PA) - godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine | 389 DKK |
| 42CR30-204AT | 30/15 L Skraberblad Special, fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine | 419 DKK |

UDSTYR

| | | |
|------------|--|------------|
| 6RZ | Kødhakker, 82 mm – se side om kødhakker for specifikationer | 11.197 DKK |
| 8R6 | Pølsehorn til 82 mm kødhakker | 1.323 DKK |
| 4AR1M | Mellemeleje til 62 mm kødhakker | 2.715 DKK |
| 41R6-100.4 | Kagesprøjte til 62 mm kødhakker | 800 DKK |
| 1130.003 | Grønsagsskærere, GR20 – se side om grønsagsskærere for specifikationer | 14.225 DKK |
| 48R20Z | Ophæng til røreværktøjer, 10 - 40 L maskiner | 2.640 DKK |

Varimixer

AR 30

UNIKKE SALGSARGUMENTER

- Værktøj i rustfrit stål
- Kedel med kedeldetektering
- Stærk og effektiv røremaskine
- Digital timer
- Automatisk fastspænding og centrering af kedel
- Blid sænkning af kedel
- Manuel eller automatisk betjening
- Kan fås i rustfrit stål



MARINE-VERSION

- Rustfrit stål
- Opfylder USPHS standarderne
- Ekstra sikring mod vandindtrængning
- Leveres til speciel marinestrømforsyning
- Kærvfrie skruer
- IP44



TILVALG



VL-1
Manuel hastighedsregulering og kedelsænkning



VL-1S
Automatisk hastighedsregulering og kedelsænkning



Hjælpetræk til kødhakker og grøntsagsskærer

TILVALG



Automatisk skraber,
rustfrit stål

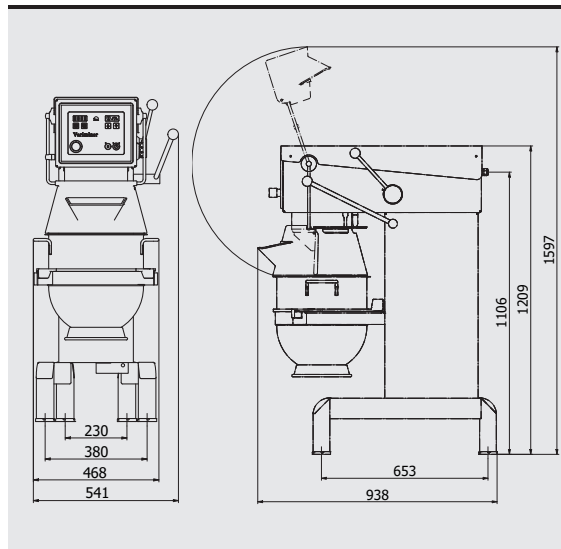
TILBEHØR OG Udstyr

- 30/15L B-udstyr til reduceret volumen
- Kødhakkerer - se side 32
- Grøntsagsskærer - se side 33
- Ophæng til røreværktøjer
- Easylift 30-60 kedellift - se side 34
- Multilift 30-60 kedellift - se side 35
- Flexlift Inox kedellift - se side 35




Kedelvogn

DIMENSIONER



Målene er angivet i mm



| Art. nr. | AR30 | Pris DKK |
|-----------|--|---|
| | Hvid pulverlakeret stål ramme 30L kedel i rustfrit stål Spartel i rustfrit stål Dejkrog i rustfrit stål Ris med rustfrie ståltråde Magnetisk aftagelig sikkerhedsskærm, polykarbonat Digital timer Dæmpet kedelsænkning Strøm: 3 faser med 0 og jord, 400 V, 50 Hz. 1000 W |  |
| M030-0053 | VL-1 kontrolpanel | 77.449 DKK |
| M030-0055 | VL-1S kontrolpanel – Automatisk kedelsænkning, automatisk hastighedsregulering | 96.218 DKK |
| M030-0056 | Rustfri stål ramme VL-1 kontrolpanel | 94.062 DKK |
| M030-0057 | Rustfri stål ramme VL-1S kontrolpanel | 112.831 DKK |

TILVALG TIL MASKINEN

Nedenstående optioner kan tilvælges ovenstående maskiner (tillægspris)

| | | |
|---------------|---|------------|
| 50150-2 | Strømskik CEE, 5 poler, 16A, 400V - Monteres af lokal tekniker | 321 DKK |
| ATT-DR | Hjælpetræk til kødhakker eller grønsagsskærer | 5.451 DKK |
| M | Marineversion USPHS: | |
| Marineversion | Rustfri ståludførelse, vandinddækning ved ventilation, kærnfrie skruer, fuldsvejste rustfrie stålknæ, pakning ved bagplade, pakning ved frontpanel og toplåg. Leveringstid for marineversioner ca. 3 måneder | 27.403 DKK |

TILBEHØR 30 L

| | | |
|-------------|---|------------|
| AR30-A | 30 L A-udstyr (1 sæt kedel med kedeldetektering, rustfri stål spartel, ris med rustfri ståltråde og rustfri stål krog) | 12.991 DKK |
| RN30-75M | 30 L Kedel med kedeldetektering, rustfrit stål | 8.424 DKK |
| 22AR30 | 30 L Kedelvogn, standard | 4.627 DKK |
| RN30-78M | 30 L Krog, rustfrit stål | 2.132 DKK |
| RN30-27.2M | 30 L Spartel, rustfrit stål | 1.835 DKK |
| RN30-28M | 30 L Ris, standard, rustfrie ståltråde | 2.014 DKK |
| RN30-28MS | 30 L Ris med 1 mm tykkere tråde | 2.817 DKK |
| R30-28MT | 30 L Ris med tyndere tråde | 2.515 DKK |
| 14RN30 | 30 L Røreris nr. 14, rustfrit stål | 17.488 DKK |
| 42RN30P | 30 L Automatisk skraber i rustfrit stål med skraberblad. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 100°C (PA), godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine | 9.444 DKK |
| 42RN30PT | 30 L Automatisk skraber i rustfrit stål med Skraberblad Special. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine | 10.919 DKK |
| 42RN30-204 | 30 L Skraberblad, fødevaregodkendt 100°C (PA) - godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine | 410 DKK |
| 42RN30-204T | 30 L Skraberblad Special, fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine | 1.883 DKK |
| 39RN30 | 30 L Pulverblander i rustfrit stål | 20.460 DKK |

TILBEHØR 30/15 L – B-UDSTYR, DER ANVENDES TIL REDUCERET VOLUMEN PÅ SAMME RØREMASKINE... "2 MASKINER I 1"

| | | |
|-------------|--|------------|
| AR30-B | 30/15 L B-udstyr (1 sæt 15 L rustfri stål kedel med kedeldetektering, rustfri stålspartel, ris med rustfri ståltråde og rustfri stål krog) | 11.284 DKK |
| RN30-75AM | 30/15 L Kedel med kedeldetektering, rustfrit stål | 7.095 DKK |
| 22AR30A | 30/15 L Kedelvogn, standard | 4.918 DKK |
| R27-78AM | 30/15 L Krog, rustfrit stål | 1.751 DKK |
| R27-27A2M | 30/15 L Spartel, standard, rustfrit stål | 1.835 DKK |
| R27-28AM | 30/15 L Ris, standard, rustfrie tråde | 1.971 DKK |
| 14R30A | 30/15 L Røreris nr. 14, rustfrit stål | 17.488 DKK |
| 42RN30AP | 30/15 L Automatisk skraber i rustfrit stål med skraberblad. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 100°C (PA), godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine | 8.030 DKK |
| 42RN30APT | 30/15 L Automatisk skraber i rustfrit stål med Skraberblad Special. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine | 9.491 DKK |
| 42RN20-204 | 30/15 L Skraberblad, fødevaregodkendt 100°C (PA) - godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler | 410 DKK |
| 42RN20-204T | 30/15 L Skraberblad Special, fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine | 1.883 DKK |

UDSTYR

| | | |
|------------|---|------------|
| 21CR30 | Easylift 30-60 - Se Easylift side for specifikationer | Se side 32 |
| 21CR31 | Multilift 30-60 - se Multilift side for specifikationer | Se side 33 |
| 21AE60ESL | Flexlift Inox 30-80 L M rustfrit stål, højde 1,95 m | Se side 34 |
| 21AE60ESH | Flexlift Inox 30-80 L H rustfrit stål, højde 2,3 m | Se side 34 |
| 21AR40ESH | Flexlift Inox Mini 30-60 - se Flexlift Inox Mini side for specifikationer | Se side 35 |
| 4AR1M | Mellemleje til 62 mm kødhakker | 2.715 DKK |
| 41R6-100.4 | Kagesprøjte til 62 mm kødhakker | 800 DKK |
| 6RZ | Kødhakker, 82 mm – se side om kødhakker for specifikationer | 11.197 DKK |
| 8R6 | Pølsehorn til 82 mm kødhakker | 1.323 DKK |
| 1130.003 | Grønsagsskærer, GR20 – se side om grønsagsskærere for specifikationer | 14.225 DKK |
| 48R20Z | Ophæng til røreværktøjer, 10 - 40 L maskiner | 2.640 DKK |

Varimixer

AR40

UNIKKE SALGSARGUMENTER

- Værktøj i rustfrit stål
- Kedel med kedeldetektering
- Stærk og effektiv røremaskine
- Digital timer
- Automatisk fastspænding og centrering af kedel
- Blid sænkning af kedel
- Manuel eller automatisk betjening
- Kan fås i rustfrit stål



PIZZA-VERSION

- 60% større motorkraft
- Forstærket, dobbelt bajonetfatning
- Specialkonstrueret pizzakrog
- Håndterer 45% mere dej



MARINE-VERSION

- Rustfrit stål
- Opfylder USPHS standarderne
- Ekstra sikring mod vandindtrængning
- Leveres til speciel marinestrømforsyning
- Kærvfrie skruer
- IP44



TILVALG



VL-1
Manuel hastighedsregulering og kedelsænkning

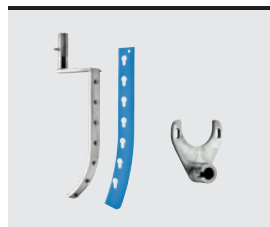


VL-1S
Automatisk hastighedsregulering og kedelsænkning



Hjælpetræk til kødhakker og grøntsagsskærer

TILVALG



Automatisk skraber,
rustfrit stål

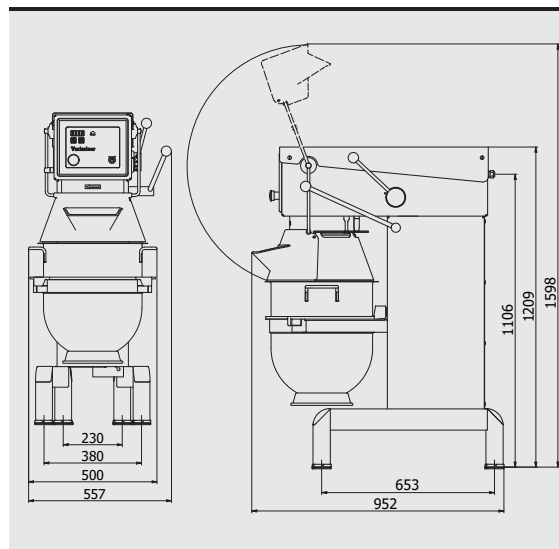
TILBEHØR OG Udstyr

- 40/20L B-udstyr til reduceret volumen
- Kødhakkerer - se side 32
- Grøntsagsskærer - se side 33
- Ophæng til røreværktøjer
- Easylift 30-60 kedellift - se side 34
- Multilift 30-60 kedellift - se side 35
- Flexlift Inox kedellift - se side 36




Kedelvogn

DIMENSIONER



Målene er angivet i mm



| Art. nr. | AR40 | Pris DKK |
|-----------|--|---|
| | Hvid pulverlakeret stål ramme 40L kedel i rustfrit stål Spartel i rustfrit stål Dejkrog i rustfrit stål Ris med rustfrie ståltråde Magnetisk aftagelig sikkerhedsskærm, polykarbonat Digital timer Dæmpet kedelsænkning Strøm: 3 faser med 0 og jord, 400 V, 50 Hz. 1100 W |  |
| M040-0091 | VL-1 kontrolpanel | 96.201 DKK |
| M040-0092 | VL-1S kontrolpanel – Automatisk kedelsænkning, automatisk hastighedsregulering | 114.098 DKK |
| M040-0098 | Rustfri stål ramme VL-1 kontrolpanel | 111.981 DKK |
| M040-0101 | Rustfri stål ramme VL-1S kontrolpanel | 129.881 DKK |

TILVALG TIL MASKINEN

Nedenstående optioner kan tilvælges ovenstående maskiner (tillægspris)

| | | |
|---------|---|------------|
| 50150-2 | Strømskik CEE, 5 poler, 16A, 400V - Monteres af lokal tekniker | 321 DKK |
| SP | Pizza udførelse, til tunge og krævende opgaver – med højere dejkapacitet | 11.595 DKK |
| Hjt | Hjælpetræk til kødhakker eller grønsagsskærer | 5.202 DKK |
| M | Marineversion USPHS: | 26.692 DKK |
| Marine | Rustfri ståludførelse, vandinddækning ved ventilation, kærnfrie skruer, fuldsvejste rustfrie stålknæ, pakning ved bagplade, pakning ved frontpanel og toplæg. Leveringstid for marineversioner ca. 3 måneder | |

TILBEHØR

| | | |
|------------|---|------------|
| AR40-A | 40 L A-udstyr (1 sæt rustfri kedel med kedeldetektering, rustfri stålspartel, ris med rustfrie ståltråde og rustfri stålrog) | 15.033 DKK |
| R40-75M | 40 L Kedel med kedeldetektering, rustfrit stål | 9.484 DKK |
| 22AR40 | 40 L Kedelvogn, standard | 4.397 DKK |
| R40-78M | 40 L Krog, rustfrit stål | 2.442 DKK |
| R40-78.5M | 40 L Krog PIZZA, rustfrit stål | 3.175 DKK |
| R40-27.2M | 40 L Spartel, rustfrit stål | 1.835 DKK |
| R40-28M | 40 L Ris, standard, rustfrie ståltråde | 2.301 DKK |
| R40-28MS | 40 L Ris med 1 mm tykkere tråde | 3.398 DKK |
| R40-28MT | 40 L Ris med tyndere tråde | 2.356 DKK |
| 14R40 | 40 L Rørreris nr. 14, rustfrit stål | 20.370 DKK |
| 42AR41P | 40 L Automatisk skraber i rustfrit stål med skraberblad. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 100°C (PA), godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine | 9.276 DKK |
| 42AR41PT | 40 L Automatisk skraber i rustfrit stål med Skraberblad Special. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine | 11.037 DKK |
| 42R40-204 | 40 L Skraberblad, fødevaregodkendt 100°C (PA) - godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine | 499 DKK |
| 42R40-204T | 40 L Skraberblad Special, fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler | 2.275 DKK |
| 39R40 | 40 L Pulverblander i rustfrit stål | 22.558 DKK |

TILBEHØR 40/20 L – B-UDSTYR, DER ANVENDES TIL REDUCERET VOLUMEN PÅ SAMME RØREMASKINE... "2 MASKINER I 1"

| | | |
|-------------|--|------------|
| AR40-B | 40/20 L B-udstyr (1 sæt rustfri stålkedel med kedeldetektering, rustfri stålspartel, ris og rustfri stålrog) | 12.439 DKK |
| R40-75AM | 40/20 L Kedel med kedeldetektering, rustfrit stål | 7.877 DKK |
| 22AR40A | 40/20 L Kedelvogn, standard | 4.674 DKK |
| R40-78AM | 40/20 L Krog, rustfrit stål | 2.247 DKK |
| R40-27A2M | 40/20 L Spartel, rustfrit stål | 1.835 DKK |
| R40-28AM | 40/20 L Ris, standard, rustfrie tråde | 1.914 DKK |
| 14R40A | 40/20 L Rørreris nr. 14, rustfrit stål | 16.616 DKK |
| 42AR41AP | 40/20 L Automatisk skraber i rustfrit stål med skraberblad. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 100°C (PA), godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine | 7.961 DKK |
| 42AR41APT | 40/20 L Automatisk skraber i rustfrit stål med Skraberblad Special. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine | 9.706 DKK |
| 42R40A-204 | 40/20 L Skraberblad, fødevaregodkendt 100°C (PA) - godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine | 499 DKK |
| 42R40A-204T | 40/20 L Skraberblad Special, fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine | 1.883 DKK |

UDSTYR

| | | |
|------------|---|------------|
| 21CR30 | Easylift 30-60 - Se Easylift side for specifikationer | Se side 32 |
| 21CR31 | Multilift 30-60 - se Multilift side for specifikationer | Se side 33 |
| 21AE60ESL | Flexlift Inox 30-80 L M rustfrit stål, højde 1,95 m | Se side 34 |
| 21AE60ESH | Flexlift Inox 30-80 L H rustfrit stål, højde 2,3 m | Se side 34 |
| 21AR40ESH | Flexlift Inox Mini 30-60 - se Flexlift Inox Mini side for specifikationer | Se side 35 |
| 4AR1M | Mellemeleje til 62 mm kødhakker | 2.715 DKK |
| 41R6-100.4 | Kagesprøjte til 62 mm kødhakker | 800 DKK |
| 6RZ | Kødhakker, 82 mm – se side om kødhakker for specifikationer | 11.197 DKK |
| 8R6 | Pøsehorn til 82 mm kødhakker | 1.323 DKK |
| 1130.003 | Grønsagsskærer, GR20 – se side om grønsagsskærere for specifikationer | 14.225 DKK |
| 48R20Z | Ophæng til røreværktøjer, 10 - 40 L maskiner | 2.640 DKK |

Varimixer

AR60

UNIKKE SALGSARGUMENTER

- Værktøj i rustfrit stål
- Kedel med kedeldetektering
- Stærk og effektiv røremaskine
- Digital timer
- Automatisk fastspænding og centrering af kedel
- Blid sænkning af kedel
- Manuel eller automatisk betjening



PIZZA-VERSION

- 60% større motorkraft
- Forstærket, dobbelt bajonetfatning
- Specialkonstrueret pizzakrog
- Håndterer 35% mere dej



MARINE-VERSION

- Rustfrit stål
- Opfylder USPHS standarderne
- Ekstra sikring mod vandindtrængning
- Leveres til speciel marinestrømforsyning
- Kærvfrie skruer
- IP44



TILVALG



VL-1
Manuel hastighedsregulering og kedelsænkning

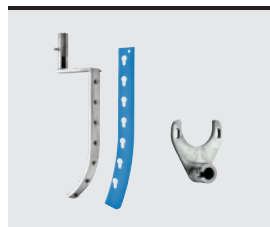


VL-1S
Automatisk hastighedsregulering og kedelsænkning



Hjælpetræk til kødhakker og grøntsagsskærer

TILVALG



Automatisk skraber,
rustfrit stål

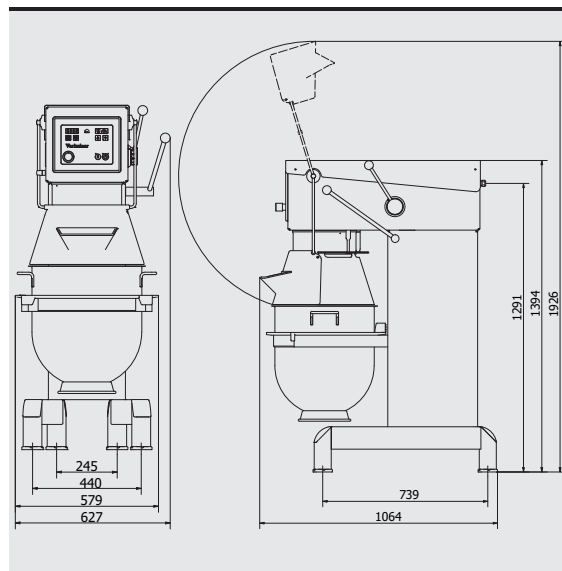
TILBEHØR OG UDSTYR

- 60/30L B-udstyr til reduceret volumen
- Kødhakker - se side 32
- Grøntsagsskærer - se side 33
- Ophæng til røreværktøjer
- Easylift 30-60 kedellift - se side 34
- Multilift 30-60 kedellift - se side 35
- Flexlift Inox kedellift - se side 36



Kedelvogn

DIMENSIONER



Målene er angivet i mm



Varimixer

ERGO60

UNIKKE SALGSARGUMENTER

- Ergonomisk betjening
- Kedel med kedeldetektering
- Separat fjernelse af kedel og værktøj
- Effektiv løbende produktion
- Kan fås i rustfrit stål
- Kan vaskes iht. IP53
- Aftagelig sikkerhedsskærm



IP54 OPGRADERINGSPAKKE

- Vandtæt rustfrit stålrehoved
- Pakning ved bagplade
- Pakning ved topplade
- Vandinddækning ved ventilation



MARINE-VERSION

- Rustfrit stål
- Opfylder USPHS standarderne
- Opfylder IP53-standarderne
- Ekstra sikring mod vandindtrængning
- Leveres til special strømforsyning



TILVALG

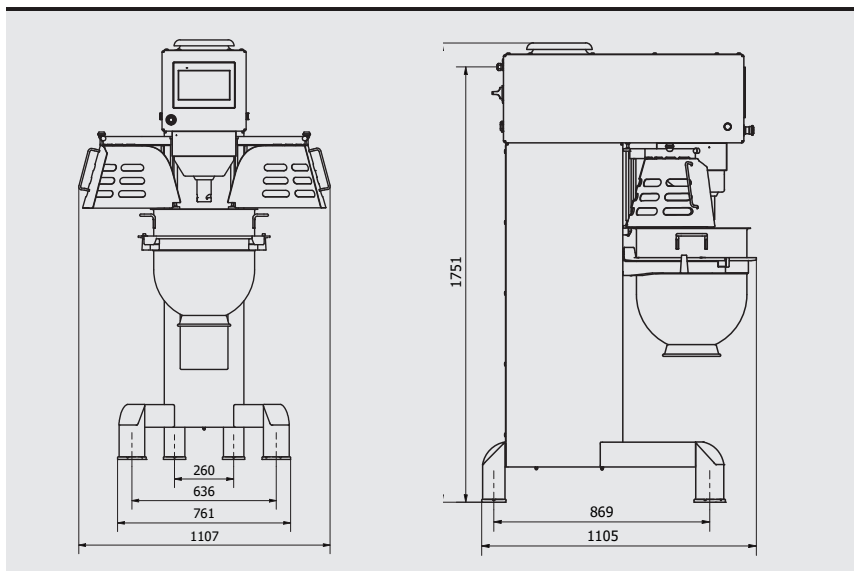


Aftagelig skærm, rustfrit stål



Automatisk skraber, rustfrit stål

DIMENSIONER



Målene er angivet i mm

TILBEHØR OG UDSTYR

- 60/30L B-udstyr til reduceret volumen
- Ophæng til røreværktøjer - se side 31
- Easylift 30-60 kedellift - se side 32
- Multilift 30-60 kedellift - se side 33
- Flexlift Inox kedellift - se side 34




Kedelvogn - Medfølger



Kedellift

AR60

| Art. nr. | AR60 | Pris DKK |
|-----------|--|---|
| | Hvid pulverlakeret stål ramme 60L kedel i rustfrit stål Spartel i rustfrit stål Dejkrog i rustfrit stål Ris med rustfrie ståltråde Magnetisk aftagelig sikkerhedsskærm, polykarbonat Digital timer Dæmpet kedelsænkning Strøm: 3 faser med 0 og jord, 400 V, 50 Hz. 1850 W |  |
| M060-0091 | VL-1 kontrolpanel | 123.733 DKK |
| M060-0092 | VL-1S kontrolpanel – Automatisk kedelsænkning, automatisk hastighedsregulering | 140.248 DKK |
| M060-0093 | Rustfri stål ramme VL-1 kontrolpanel | 138.345 DKK |
| M060-0094 | Rustfri stål ramme VL-1S kontrolpanel | 154.860 DKK |

TILVALG TIL MASKINEN

| | | |
|---------|---|------------|
| 50150-2 | Strømskik CEE, 5 poler, 16A, 400V - Monteres af lokal tekniker | 321 DKK |
| SP | Pizza udførelse , til tunge og krævende opgaver – med høj dejkapacitet | 13.639 DKK |
| Hjt | Hjælpetræk til kødhakker eller grønsagsskærere | 5.299 DKK |
| WSSPH | Vandtæt rørehoved i rustfrit stål | 46.783 DKK |
| M | Marineversion USPHS: Rustfri ståludførelse, vandinddækning ved ventilation, kærnfrie skruer, fuldsvejste rustfrie stålknæ, pakning ved bagplade, pakning ved frontpanel og toplæg. Leveringstid for marineversioner ca. 3 måneder | 26.733 DKK |

TILBEHØR 60 L

| | | |
|------------|---|------------|
| AR60-A.5M | 60 L A-udstyr (1 sæt rustfri stålkedel med kedeldetektering, rustfri stålspartel, ris med rustfrie ståltråde og rustfri stålrog) | 22.243 DKK |
| R60-75M | 60 L Kedel med kedeldetektering, rustfrit stål | 13.298 DKK |
| 22AR60 | 60 L Kedelvogn, standard | 4.397 DKK |
| R60-78.5M | 60 L Krog til standard og Pizza | 3.785 DKK |
| R60-27.5M | 60 L Spartel, rustfrit stål | 3.515 DKK |
| R60-28.5M | 60 L Ris, standard, rustfrie tråde | 3.577 DKK |
| R60-28.5MT | 60 L Ris med tyndere tråde | 3.729 DKK |
| 44R60.5M | 60 L Ris med forstærkning nr. 44b | 8.584 DKK |
| 14R60.5M | 60 L Røreris nr. 14, rustfrit stål | 24.198 DKK |
| 42R60P | 60 L Automatisk skraber i rustfrit stål med skraberblad. Inklusiv holder. Fødevarer godkendt 100°C (PA), godkendt til fødevarer kontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine | 10.732 DKK |
| 42R60PT | 60 L Automatisk skraber i rustfrit stål med Skraberblad Special. Inklusiv holder. Fødevarer godkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarer kontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine | 12.966 DKK |
| 42R60-204 | 60 L Skraberblad, fødevarer godkendt 100°C (PA) - godkendt til fødevarer kontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine | 596 DKK |
| 42R60-204T | 60 L Skraberblad Special, fødevarer godkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarer kontakt op til 200°C, tåler | 2.841 DKK |
| 39R60.5M | 60 L Pulverblander i rustfrit stål | 24.198 DKK |


TILBEHØR 60/30 L – B-UDSTYR, DER ANVENDES TIL REDUCERET VOLUMEN PÅ SAMME RØREMASKINE... "2 MASKINER I 1"

| | | |
|-------------|--|------------|
| AR60-B.5M | 60/30 L B-udstyr (1 sæt rustfri stålkedel med kedeldetektering, rustfri stålspartel, ris med rustfrie ståltråde og rustfri stålrog) | 16.309 DKK |
| R60-75AM | 60/30 L Kedel med kedeldetektering, rustfrit stål | 9.429 DKK |
| 22AR60A | 60/30 L Kedelvogn, standard | 4.674 DKK |
| R60-78.5AM | 60/30 L Krog, rustfrit stål | 3.123 DKK |
| R60-27.5AM | 60/30 L Spartel, rustfrit stål | 3.515 DKK |
| R60-28.5AM | 60/30 L Ris, standard, rustfrie tråde | 2.066 DKK |
| R60-28.5AMS | 60/30 L Ris med 1 mm tykkere tråde | 2.828 DKK |
| 14R60.5AM | 60/30 L Røreris nr. 14, rustfrit stål | 20.370 DKK |
| 42R60AP | 60/30 L Automatisk skraber i rustfrit stål med skraberblad. Inklusiv holder. Fødevarer godkendt 100°C (PA), godkendt til fødevarer kontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine | 9.334 DKK |
| 42R60APT | 60/30 L Automatisk skraber i rustfrit stål med Skraberblad Special. Inklusiv holder. Fødevarer godkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarer kontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine | 11.079 DKK |
| 42R60A-204 | 60/30 L Skraberblad, fødevarer godkendt 100°C (PA) - godkendt til fødevarer kontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine | 499 DKK |
| 42R60A-204T | 60/30 L Skraberblad Special, fødevarer godkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarer kontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine | 2.841 DKK |

UDSTYR

| | | |
|------------|---|------------|
| 21CR30 | Easylift 30-60 - Se Easylift side for specifikationer | Se side 34 |
| 21CR31 | Multilift 30-60 - Se Multilift side for specifikationer | Se side 35 |
| 21AE60ESL | Flexlift Inox 30-80 L M rustfrit stål, højde 1,95 m | Se side 36 |
| 21AE60ESH | Flexlift Inox 30-80 L H rustfrit stål, højde 2,3 m | Se side 36 |
| 21AR40ESH | Flexlift Inox Mini 30-60 - se Flexlift Inox Mini side for specifikationer | Se side 37 |
| 4AR1M | Mellemleje til 62 mm kødhakker | 2.715 DKK |
| 41R6-100.4 | Kagesprøjte til 62 mm kødhakker | 800 DKK |
| 6RZ | Kødhakker, 82 mm – se side om kødhakkere for specifikationer | 11.197 DKK |
| 8R6 | Pølsehorn til 82 mm kødhakker | 1.323 DKK |
| 1130.003 | Grønsagsskærere, GR20 – se side om grønsagsskærere for specifikationer | 14.225 DKK |
| 48R60Z | Ophæng til røreværktøjer, 60 - 200 L maskiner | 4.321 DKK |



| Art. nr. | ERGO60 | Pris DKK |
|-----------|--|---|
| | Hvid pulverlakeret stål ramme 60L kedel i rustfrit stål Spartel i rustfrit stål med dobbelt pin Dejkrog i rustfrit stål med dobbelt pin Ris med rustfrie ståltråde med dobbelt pin Dobbeltsporet bayonettefatning Aftagelig sikkerhedsskærm Ifyldningsbakke Automatisk kedelløft, digital timer, programmerbar + Kedelvogn Strøm: 3 faser uden 0, 400 V, 50/60 Hz. 3000 W |  |
| M060-0099 | Røremaskine VL-5 kontrolpanel | 208.000 DKK |
| M060-0100 | Rustfri stål ramme VL-5 kontrolpanel | 235.000 DKK |

TILVALG TIL MASKINEN

Nedenstående optioner kan tilvælges ovenstående maskiner (tillægspris)

| | | |
|-------------|---|------------|
| 50150-2 | Strømskik CEE, 5 poler, 16A, 400V - Monteres af lokal tekniker | 321 DKK |
| At | Lukket stænkskærm i rustfrit stål - CE certificeret | 2.688 DKK |
| EI | IP54 opgraderingspakke: Vandtæt rustfrit stålørhoved, pakning ved bagplade, pakning ved topplade, vandinddækning ved ventilation. | 56.757 DKK |
| M Marine | Marineversion USPHS: Rustfri ståludførelse, vandinddækning ved ventilation, kærnfrie skruer, fuldsvejste rustfrie stålknæ, pakning ved bagplade, pakning ved frontpanel og toplæg. Leveringstid for marineversioner ca. 3 måneder | 38.624 DKK |

TILBEHØR 60 L

| | | |
|------------|---|------------|
| AR60-A.5M | 60 L A-udstyr (1 sæt rustfri kedel med kedeldetektering, rustfri stålspartel med dobbelt pin, ris med rustfrie ståltråde med dobbelt pin og rustfri stålrog med dobbelt pin) | 22.243 DKK |
| R60-75M | 60 L Kedel med kedeldetektering, rustfrit stål | 13.298 DKK |
| 22R60 | 60 L Kedelvogn, standard | 4.627 DKK |
| R60-78.5M | 60 L Krog med dobbelt pin, rustfrit stål | 3.785 DKK |
| R60-27.5M | 60 L Spartel med dobbelt pin, rustfrit stål | 3.515 DKK |
| R60-28.5M | 60 L Ris, med dobbelt pin, standard, rustfrie tråde | 3.577 DKK |
| R60-28.5MT | 60 L Ris med dobbelt pin, med tyndere tråde | 3.729 DKK |
| 44R60.5M | 60 L Ris med dobbelt pin, med forstærkning nr. 44b | 8.584 DKK |
| 14R60.5M | 60 L Røreris nr. 14 med dobbelt pin, rustfrit stål | 24.198 DKK |
| 42R60P | 60 L Automatisk skraber i rustfrit stål med skraberblad. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 100°C (PA), godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine | 10.732 DKK |
| 42R60PT | 60 L Automatisk skraber i rustfrit stål med Skraberblad Special. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine | 12.966 DKK |
| 42R60-204 | 60 L Skraberblad, fødevaregodkendt 100°C (PA) - godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine | 596 DKK |
| 42R60-204T | 60 L Skraberblad Special, fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine | 2.841 DKK |
| 39R60.5M | Pulverblander med dobbelt pin i rustfrit stål | 24.198 DKK |

TILBEHØR 60/30 L – B-UDSTYR, DER ANVENDES TIL REDUCERET VOLUMEN PÅ SAMME RØREMASKINE... "2 MASKINER I 1"

| | | |
|-------------|--|------------|
| AR60-B.5M | 60/30 L B-udstyr (1 sæt rustfri stålkedel med kedeldetektering, rustfri stålspartel, ris og rustfri stålrog) | 16.309 DKK |
| R60-75AM | 60/30 L Kedel med kedeldetektering, rustfrit stål | 9.429 DKK |
| 22AR60A | 60/30 L Kedelvogn, standard | 4.674 DKK |
| R60-78.5AM | 60/30 L Krog, rustfrit stål | 3.123 DKK |
| R60-27.5AM | 60/30 L Spartel, rustfrit stål | 3.515 DKK |
| R60-28.5AM | 60/30 L Ris, standard, rustfrie tråde | 2.066 DKK |
| R60-28.5AMS | 60/30 L Ris med 1 mm tykkere tråde | 2.828 DKK |
| 14R60.5AM | 60/30 L Røreris nr. 14, rustfrit stål | 20.370 DKK |
| 42R60AP | 60/30 L Automatisk skraber i rustfrit stål med skraberblad. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 100°C (PA), godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine | 9.334 DKK |
| 42R60APT | 60/30 L Automatisk skraber i rustfrit stål med Skraberblad Special. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine | 11.079 DKK |
| 42R60A-204 | 60/30 L Skraberblad, fødevaregodkendt 100°C (PA) - godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine | 499 DKK |
| 42R60-204T | 60/30 L Skraberblad Special, fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler | 2.841 DKK |

UDSTYR

| | | |
|------------|---|------------|
| 21CR30 | Easylift 30-60 - Se Easylift side for specifikationer | Se side 34 |
| 21CR31 | Multilift 30-60 - Se Multilift side for specifikationer | Se side 35 |
| 21AE60ESL | Flexlift Inox 30-80 L M rustfrit stål, højde 1,95 m | Se side 36 |
| 21AE60ESH | Flexlift Inox 30-80 L H rustfrit stål, højde 2,3 m | Se side 36 |
| 21AR40ESH | Flexlift Inox Mini 30-60 - se Flexlift Inox mini side for specifikationer | Se side 37 |
| 48R60Z | Ophæng til røreværktøjer, 60 - 200 L maskiner | 4.321 DKK |
| XXX-75.22M | Hjul til kedel, ex. kedel. Til ERGO60-ERGO100-ERGO140-AR200 røremaskiner | 17.730 DKK |
| 28-XXX | Bundudtømningsrør, ex. kedel. Til ERGO60-ERGO100-ERGO140-AR200 røremaskiner | 56.500 DKK |

Varimixer

AR80

UNIKKE SALGSARGUMENTER

- Stærk og effektiv røremaskine
- Kedel med kedeldetektering
- Digital timer
- Automatisk fastspænding og centrering af kedel
- Manuel eller automatisk betjening
- Kan fås i rustfrit stål
- Aftagelig sikkerhedsskærm



MARINE-VERSION

- Rustfrit stål
- Opfylder USPHS standarderne
- Ekstra sikring mod vandindtrængning
- Leveres til speciel marinestørforsyning
- Kærvfrie skruer
- IP44



TILVALG



VL-1
Manuel hastighedsregulering og kedelsænkning



VL-1S
Automatisk hastighedsregulering og kedelsænkning

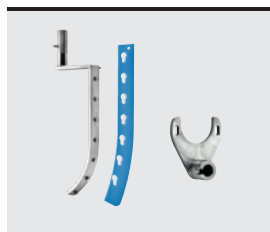


Hjælpetræk til kødhakker og grøntsagsskærer

TILVALG



Aftagelig skærm,
rustfrit stål



Automatisk skraber,
rustfrit stål

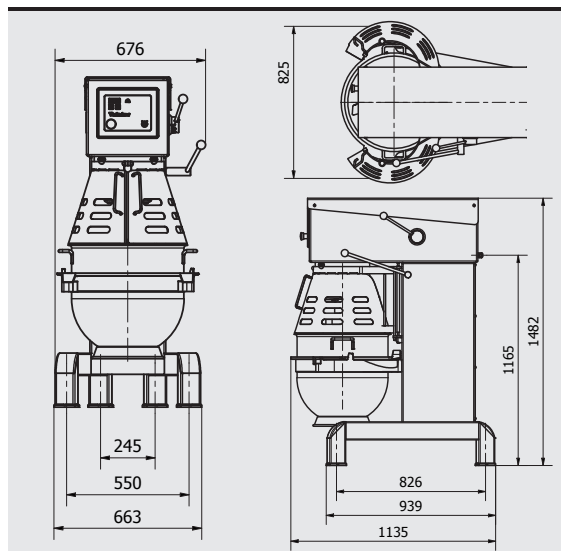
TILBEHØR OG UDSTYR

- 80/40L B-udstyr til reduceret volumen
- Kødhakkere - se side 32
- Grøntsagsskærer - se side 33
- Ophæng til røreværktøjer
- Easylift 80-100 kedellift - se side 34
- Flexlift Inox kedellift - se side 35



Kedelvogn

DIMENSIONER



Målene er angivet i mm



| Art. nr. | AR80 | Pris DKK |
|-----------|--|---|
| | Hvid pulverlakeret stål ramme 80L kedel i rustfrit stål Spartel i aluminium (godkendt til fødevarer) Dejkrog i rustfrit stål Ris med rustfrie ståltråde Aftagelig sikkerhedsskærm Digital timer Dæmpet kedelsækning Strøm: 3 faser med 0 og jord, 400 V, 50 Hz. 2900 W |  |
| M080-0028 | VL-1 kontrolpanel | 164.939 DKK |
| M080-0029 | VL-1S kontrolpanel – Automatisk kedelsækning, automatisk hastighedsregulering | 192.876 DKK |
| M080-0030 | Rustfri stål ramme VL-1 kontrolpanel | 199.592 DKK |
| M080-0031 | Rustfri stål ramme VL-1S kontrolpanel | 227.529 DKK |

TILVALG TIL MASKINEN

| | | |
|-------------|---|------------|
| 50150-2 | Strømskik CEE, 5 poler, 16A, 400V - Monteres af lokal tekniker | 321 DKK |
| Hjt | Hjælpetræk til kødhakker eller grønsagsskærer | 5.809 DKK |
| WSSPH | Vandtæt rørehoved i rustfrit stål | 49.246 DKK |
| M Marine | Marineversion USPHS: Rustfri ståludførelse, vandinddækning ved ventilation, kærnfrie skruer, fuldsvejste rustfrie stålknæ, pakning ved bagplade, pakning ved frontpanel og toplåg. Leveringstid for marineversioner ca. 3 måneder | 49.419 DKK |

TILBEHØR 80 L

| | | |
|-------------|---|------------|
| AR80-A.5M | 80 L A-udstyr (1 sæt rustfri kedel med kedeldetektering, alu. spartel, ris med rustfrie ståltråde og rustfri stålrog) | 35.936 DKK |
| AR80-75M | 80 L Kedel med kedeldetektering, rustfrit stål | 21.749 DKK |
| 22AR80 | 80 L Kedelvogn, standard | 4.700 DKK |
| R100-78.5M | 80 L Krog, rustfrit stål | 5.385 DKK |
| AR80-27.5M | 80 L Spartel, standard, aluminium | 6.305 DKK |
| AR80-27.6M | 80 L Spartel, rustfrit stål | 23.368 DKK |
| AR80-28.5M | 80 L Ris, standard, rustfrie tråde | 4.160 DKK |
| AR80-28.5MT | 80 L Ris med tyndere tråde | 4.115 DKK |
| 44AR80.5M | 80 L Ris med forstærkning nr. 44b | 9.430 DKK |
| 14AR80.5M | 80 LRøreris nr. 14, rustfrit stål | 28.786 DKK |
| 42AR80P | 80 L Automatisk skraber i rustfrit stål med skraberblad. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 100°C (PA), godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine | 12.381 DKK |
| 42AR80PT | 80 L Automatisk skraber i rustfrit stål med Skraberblad Special. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine | 14.757 DKK |
| 42AR80-204 | 80 L Skraberblad, fødevaregodkendt 100°C (PA) - godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine | 657 DKK |
| 42AR80-204T | 80 L Skraberblad Special, fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler | 3.021 DKK |
| 39AR80.5M | Pulverblander i rustfrit stål | 24.658 DKK |

TILBEHØR 80/40 L – B-UDSTYR, DER ANVENDES TIL REDUCERET VOLUMEN PÅ SAMME RØREMASKINE... "2 MASKINER I 1"

| | | |
|---------------|--|------------|
| AR80-B.5M | 80/40 L B-udstyr (1 sæt rustfri kedel med kedeldetektering, alu. spartel, ris med rustfrie ståltråde og rustfri krog) | 27.922 DKK |
| AR80-75AM | 80/40 L Kedel med kedeldetektering, rustfrit stål | 15.662 DKK |
| 22AR80A | 80/40 L Kedelvogn, standard | 4.934 DKK |
| RN100-78.5BM | 80/40 L Krog, rustfrit stål | 3.751 DKK |
| RN100-27.5BM | 80/40 L Spartel, standard, aluminium | 5.970 DKK |
| RN100-27.6BM | 80/40 L Spartel, rustfrit stål | 23.107 DKK |
| RN100-28.5BM | 80/40 L Ris, standard, rustfrie tråde | 3.518 DKK |
| RN100-28.5BMS | 80/40 L Ris med 1 mm tykkere tråde | 4.573 DKK |
| 14RN100.5BM | 80/40 L Røreris nr. 14, rustfrit stål | 25.720 DKK |
| 42RN100BP | 80/40 L Automatisk skraber i rustfrit stål med skraberblad. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 100°C (PA), godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine | 12.381 DKK |
| 42RN100BPT | 80/40 L Automatisk skraber i rustfrit stål med Skraberblad Special. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine | 14.246 DKK |
| 42RN100B-204 | 80/40 L Skraberblad, fødevaregodkendt 100°C (PA) - godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine | 527 DKK |
| 42RN100B-204T | 80/40 L Skraberblad Special, fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine | 2.382 DKK |

UDSTYR

| | | |
|------------|---|------------|
| 56AR30-280 | Ifyldningsbakke i rustfrit stål til sikkerhedsskærm, plastik | 1.090 DKK |
| 21AR80 | Easylift 80-100 - Se Easylift side for specifikationer | Se side 34 |
| 21AE60ESL | Flexlift Inox 30-80 L M, rustfrit stål, højde 1,95 m | Se side 36 |
| 21AE60ESH | Flexlift Inox 30-80 L H, rustfrit stål, højde 2,3 m | Se side 36 |
| 4AR1M | Mellemløje til 62 mm kødhakker | 2.715 DKK |
| 41R6-100.4 | Kagesprøjte til 62 mm kødhakker | 800 DKK |
| 6RZ | Kødhakker, 82 mm – se side om kødhakkere for specifikationer | 11.197 DKK |
| 8R6 | Pølsehorn til 82 mm kødhakker | 1.323 DKK |
| 1130.003 | Grønsagsskærer, GR20 – se side om grønsagsskærere for specifikationer | 14.225 DKK |
| 48R60Z | Ophæng til røreværktøjer, 60 - 200 L maskiner | 4.321 DKK |

Varimixer

AR100

UNIKKE SALGSARGUMENTER

- Stærk og effektiv røremaskine
- Kedel med kedeldetektering
- Digital timer
- Automatisk kedelloft
- Manuel eller automatisk betjening
- Kan fås i rustfrit stål
- Aftagelig sikkerhedsskærm



MARINE-VERSION

- Rustfrit stål
- Opfylder USPHS standarderne
- Ekstra sikring mod vandindtrængning
- Leveres til speciel marinestrømforsyning
- Kærvfrie skruer
- IP44



TILVALG



VL-1L
Manuel hastighedsregulering og automatisk kedelsænkning



VL-1S
Automatisk hastighedsregulering og kedelsænkning

TILVALG



Aftagelig skærm, rustfrit stål



Automatisk skraber, rustfrit stål

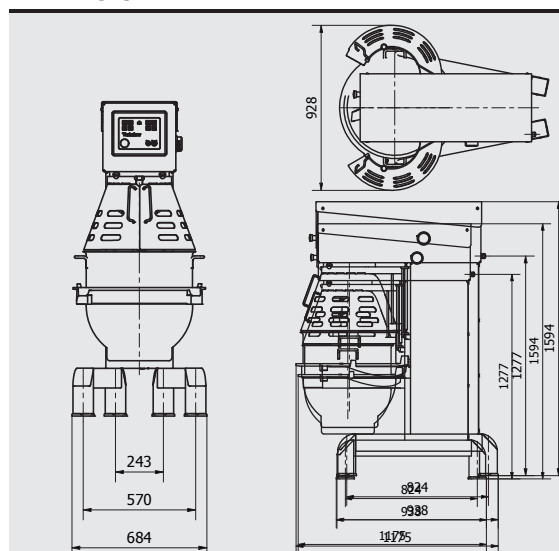
TILBEHØR OG UDSTYR

- 100/60L C-udstyr til reduceret volumen
- 100/40L B-udstyr til reduceret volumen
- Kødhakkere - se side 32
- Grøntsagsskærer - se side 33
- Ophæng til røreværktøjer
- Easylift 80-100 kedellift - se side 34
- Maxilift Inox kedellift - se side 36



Kedelvogn

DIMENSIONER



Målene er angivet i mm



Varimixer

ERGO100

UNIKKE SALGSARGUMENTER

- Ergonomisk betjening
- Skråtstillet panel for nem betjening
- Kedel med kedeldetektering
- Separat fjernelse af kedel og værktøj
- Effektiv løbende produktion
- Kan fås i rustfri stål
- Kan vaskes iht. IP53
- Aftagelig sikkerhedsskærm



IP54 OPGRADERINGSPAKKE

- Vandtæt rustfrit stålrehoved
- Pakning ved bagplade
- Pakning ved topplade
- Vandinddækning ved skorsten



MARINE-VERSION

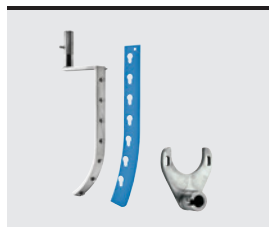
- Rustfrit stål
- Opfylder USPHS standarderne
- Opfylder IP53-standarderne
- Ekstra sikring mod vandindtrængning
- Leveres til special strømforsyning



TILVALG

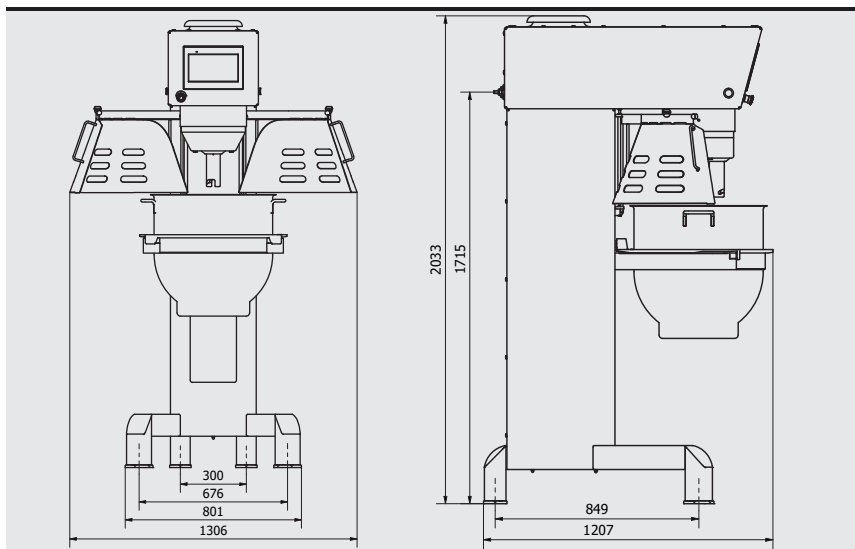


Aftagelig skærm, rustfrit stål



Automatisk skraber, rustfrit stål

DIMENSIONER



Målene er angivet i mm

TILBEHØR OG UDSTYR

- 100/60L C-udstyr til reduceret volumen
- 100/40L B-udstyr til reduceret volumen
- Easylift 80-100 kedellift – se side 34
- Maxiift Inox kedellift – se side 36




Kedelvogn - Medfølger



Kedellift

AR100

| Art. nr. | AR100 | Pris DKK |
|-----------|--|---|
| | Hvid pulverlakeret stål ramme 100L kedel i rustfrit stål Spartel i aluminium (godkendt til fødevarer) Dejkrog i rustfrit stål Ris med rustfrie ståltråde Aftagelig sikkerhedsskærm Digital timer Elektronisk kedelsænkning Strøm: 3 ph med 0 og jord, 400 V, 50 Hz. 2900 W |  |
| M100-0035 | VL-1L kontrolpanel | 213.932 DKK |
| M100-0036 | VL-1S kontrolpanel – Automatisk kedelsænkning, automatisk hastighedsregulering | 227.502 DKK |
| M100-0037 | Rustfri stål ramme VL-1L kontrolpanel | 237.061 DKK |
| M100-0038 | Rustfri stål ramme VL-1S kontrolpanel | 250.630 DKK |

TILVALG TIL MASKINEN

| | | |
|-------------|---|------------|
| 50150-2 | Strømskik CEE, 5 poler, 16A, 400V - Monteres af lokal tekniker | 321 DKK |
| WSSPH | Vandtæt rørehoved i rustfrit stål | 61.324 DKK |
| M Marine | Marineversion USPHS: Rustfri ståludførelse, vandinddækning ved ventilation, kærnfrie skruer, fuldsvejste rustfrie stålknæ, pakning ved bagplade, pakning ved frontpanel og toplåg. Leveringstid for marineversioner ca. 3 måneder | 40.443 DKK |

TILBEHØR 100 L

| | | |
|--------------|--|------------|
| AR100-A.5M | 100 L A-udstyr (1 sæt rustfri stålkedel med kedeldetektering, alu. spartel (godkendt til fødevarer), ris med rustfrie ståltråde og rustfri ståldejkrog) | 38.316 DKK |
| RN100-75M | 100 L Kedel med kedeldetektering, rustfrit stål | 23.982 DKK |
| 22RN100 | 100 L Kedelvogn, standard | 6.685 DKK |
| RN100-78.5M | 100 L Krog, rustfrit stål | 6.743 DKK |
| RN100-27.5M | 100 L Spartel, standard, aluminium | 6.568 DKK |
| RN100-27.6M | 100 L Spartel, rustfrit stål | 24.610 DKK |
| RN100-28.5M | 100 L Ris, standard, rustfrie tråde | 5.264 DKK |
| RN100-28.5MS | 100 L Ris med 1 mm tykkere tråde | 7.456 DKK |
| RN100-28.5MT | 100 L Ris med tyndere tråde | 8.030 DKK |
| 44RN100.5FM | 100 L Ris med forstærkning nr. 44b | 9.780 DKK |
| 14RN100.5M | 100 L Rørreris nr. 14, rustfrit stål | 31.866 DKK |
| 42RN100P | 100 L Automatisk skraber i rustfrit stål med skraberblad. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 100°C (PA), godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine | 12.381 DKK |
| 42RN100PT | 100 L Automatisk skraber i rustfrit stål med Skraberblad Special. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine | 15.238 DKK |
| 42RN100-204 | 100 L Skraberblad, fødevaregodkendt 100°C (PA) - godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine | 758 DKK |
| 42RN100-204T | 100 L Skraberblad Special, fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine | 3.621 DKK |
| 39RN100.5M | Pulverblander i rustfrit stål | 26.755 DKK |

TILBEHØR 100/60 L – C-UDSTYR, DER ANVENDES TIL REDUCERET VOLUMEN PÅ SAMME RØREMASKINE... "2 MASKINER I 1"

| | | |
|---------------|---|------------|
| AR100-C.5M | 100/60 L C-udstyr (1 sæt rustfri stålkedel med kedeldetektering, alu. spartel (godkendt til fødevarer), ris med rustfrie ståltråde og rustfri ståldejkrog) | 28.054 DKK |
| RN100-75AM | 100/60 L Kedel med kedeldetektering, rustfrit stål | 17.431 DKK |
| 22RN100A | 100/60 L Kedelvogn, standard | 4.934 DKK |
| RN100-78.5AM | 100/60 L Krog, rustfrit stål | 4.337 DKK |
| DE101-27.5BM | 100/60 L Spartel, standard, aluminium | 6.452 DKK |
| RN100-27.6AM | 100/60 L Spartel, rustfrit stål | 23.954 DKK |
| RN100-28.5AM | 100/60 L Ris, standard, rustfrie tråde | 3.648 DKK |
| RN100-28.5AMS | 100/60 L Ris med 1 mm tykkere tråde | 5.476 DKK |
| 14RN100.5AM | 100/60 L Rørreris nr. 14, rustfrit stål | 28.828 DKK |
| 42RN100AP | 100/60 L Automatisk skraber i rustfrit stål med skraberblad. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 100°C (PA), godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine | 12.381 DKK |
| 42RN100APT | 100/60 L Automatisk skraber i rustfrit stål med Skraberblad Special. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine | 14.757 DKK |
| 42R60-204 | 100/60 L Skraberblad, fødevaregodkendt 100°C (PA) - godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine | 596 DKK |
| 42R60-204T | 100/60 L Skraberblad Special, fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine | 2.841 DKK |


TILBEHØR 100/40 L – B-UDSTYR, DER ANVENDES TIL REDUCERET VOLUMEN PÅ SAMME RØREMASKINE... "2 MASKINER I 1"

| | | |
|---------------|---|------------|
| AR100-B.5M | 100/40 L B-udstyr (1 sæt rustfri stålkedel med kedeldetektering, alu. spartel (godkendt til fødevarer), ris med rustfrie ståltråde og rustfri ståldejkrog) | 27.662 DKK |
| RN100-75BM | 100/40 L Kedel med kedeldetektering, rustfrit stål | 15.662 DKK |
| 22RN100B | 100/40 L Kedelvogn, standard | 4.934 DKK |
| RN100-78.5BM | 100/40 L Krog, rustfrit stål | 3.751 DKK |
| RN100-27.5BM | 100/40 L Spartel, standard, aluminium | 5.970 DKK |
| RN100-27.6BM | 100/40 L Spartel, rustfrit stål | 23.107 DKK |
| RN100-28.5BM | 100/40 L Ris, standard, rustfrie tråde | 3.518 DKK |
| RN100-28.5BMS | 100/40 L Ris med 1 mm tykkere tråde | 4.573 DKK |
| 14RN100.5BM | 100/40 L Rørreris nr. 14, rustfrit stål | 25.720 DKK |
| 42RN100BP | 100/40 L Automatisk skraber i rustfrit stål med skraberblad. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 100°C (PA), godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine | 12.381 DKK |
| 42RN100BPT | 100/40 L Automatisk skraber i rustfrit stål med Skraberblad Special. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine | 14.246 DKK |
| 42RN100B-204 | 100/40 L Skraberblad, fødevaregodkendt 100°C (PA) - godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine | 527 DKK |
| 42RN100B-204T | 100/40 L Skraberblad Special, fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine | 2.382 DKK |

UDSTYR

| | | |
|--------------|--|------------|
| 56AR30-280 | Ifyldningsbakke i rustfrit stål til sikkerhedsskærm, plastik | 1.090 DKK |
| 21AR80 | Easylift 80-100 - Se Easylift side for specifikationer | Se side 34 |
| 21AE100ESL | Maxilift Inox 100 M, rustfrit stål, højde 1,95 m | Se side 38 |
| 21AE100ESH | Maxilift Inox 100 M, rustfrit stål, højde 2,3 m | Se side 38 |
| 21RN100-75AM | Kedel 100/60L med beslag for Maxilift INOX 100 | Se side 38 |
| 21RN100-75BM | Kedel 100/40L med beslag for Maxilift INOX 100 | Se side 38 |
| 21RN100-75M | Kedel 100L med beslag for Maxilift INOX 100 | Se side 38 |
| 48R60Z | Ophæng til røreværktøjer, 60 - 200 L maskiner | 4.321 DKK |



| Art. nr. | ERGO100 | Pris DKK |
|-----------|--|---|
| | Hvid pulverlakeret stål ramme 100L kedel i rustfrit stål Spartel i aluminium (godkendt til fødevarer) med dobbelt pin Dejkrog i rustfrit stål med dobbelt pin Ris med rustfrie ståltråde med dobbelt pin Aftagelig sikkerhedsskærm Ifyldningsbakke Dobbeltsporet bayonetfatning Automatisk kedelløft, digital timer, programmerbar + Kedelvogn Strøm: 3 faser uden 0, 400 V, 50/60 Hz. 4000 W |  |
| M100-0047 | Røremaskine VL-5 kontrolpanel | 240.000 DKK |
| M100-0048 | Rustfri stål ramme VL-5 kontrolpanel | 260.000 DKK |

TILVALG TIL MASKINEN

Nedenstående optioner kan tilvælges ovenstående maskiner (tillægspris)

| | | |
|-------------|--|------------|
| 50150-2 | Strømskik CEE, 5 poler, 16A, 400V - Monteres af lokal tekniker | 321 DKK |
| At | Lukket stænksskærm i rustfrit stål - CE certificeret | 4.030 DKK |
| EI | IP54 opgraderingspakke: Vandtæt rustfrit stålrehoved, pakning ved bagplade, pakning ved topplade, vandinddækning ved ventilation | 65.891 DKK |
| M Marine | Marineversion USPHS: Rustfri ståludførelse, vandinddækning ved ventilation, kærnfrie skruer, fuldsvejste rustfrie stålknæ, pakning ved bagplade, pakning ved frontpanel og toplæg. Leveringstid for marineversioner ca. 3 måneder | 61.072 DKK |

TILBEHØR 100 L

| | | |
|--------------|--|------------|
| DE101-A.5M | 100 L A-udstyr (1 sæt rustfri kedel med kedeldetektering, alu. spartel, ris med rustfrie ståltråde og rustfri stålrog) | 40.092 DKK |
| RN100-75M | 100 L Kedel med kedeldetektering, rustfrit stål | 23.982 DKK |
| 22CE100 | 100 L Kedelvogn, standard | 6.672 DKK |
| DE101-78.5M | 100 L Krog med dobbelt pin, rustfrit stål | 6.743 DKK |
| RN100-27.5LM | 100 L Spartel med dobbelt pin, standard, aluminium | 6.568 DKK |
| RN100-27.6LM | 100 L Spartel med dobbelt pin, rustfrit stål | 24.610 DKK |
| DE101-28.5M | 100 L Ris med dobbelt pin, standard, rustfrie tråde | 5.264 DKK |
| DE101-28.5MS | 100 L Ris med dobbelt pin, med 1 mm tykkere tråde | 7.456 DKK |
| DE101-28.5MT | 100 L Ris med dobbelt pin, med tyndere tråde | 8.030 DKK |
| 44RN100.5FLM | 100 L Ris med dobbelt pin, med forstærkning nr. 44b | 9.780 DKK |
| 14RN100.5LM | 100 L Røreris nr. 14 med dobbelt pin, rustfrit stål | 31.866 DKK |
| 42RN100P | 100 L Automatisk skraber i rustfrit stål med skraberblad. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 100°C (PA), godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine | 12.381 DKK |
| 42RN100PT | 100 L Automatisk skraber i rustfrit stål med Skraberblad Special. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine | 15.238 DKK |
| 42RN100-204 | 100 L Skraberblad, fødevaregodkendt 100°C (PA) - godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine | 758 DKK |
| 42RN100-204T | 100 L Skraberblad Special, fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine | 3.621 DKK |
| 39RN100.5LM | Pulverblender med dobbelt pin, i rustfrit stål | 26.755 DKK |

TILBEHØR 100/60 L – C-UDSTYR, DER ANVENDES TIL REDUCERET VOLUMEN PÅ SAMME RØREMASKINE... "2 MASKINER I 1"

| | | |
|---------------|---|------------|
| DE101-C.5M | 100/60 L C-udstyr (1 sæt kedel med kedeldetektering, alu. spartel, ris med rustfrie ståltråde og rustfri stålrog) | 28.054 DKK |
| RN100-75AM | 100/60 L Kedel med kedeldetektering, rustfrit stål | 17.431 DKK |
| 22AE100.1C | 100/60 L Kedelvogn, standard | 4.934 DKK |
| DE101-78.5AM | 100/60 L Krog, rustfrit stål | 4.337 DKK |
| RN100-27.5AM | 100/60 L Spartel, standard, aluminium | 6.452 DKK |
| DE101-27.6AM | 100/60 L Spartel, rustfrit stål | 23.954 DKK |
| DE101-28.5AM | 100/60 L Ris, standard, rustfrie tråde | 4.337 DKK |
| DE101-28.5AMS | 100/60 L Ris med 1 mm tykkere tråde | 5.476 DKK |
| 14RN100.5ALM | 100/60 L Røreris nr. 14, rustfrit stål | 28.828 DKK |
| 42RN100AP | 100/60 L Automatisk skraber i rustfrit stål med skraberblad. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 100°C (PA), godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine | 12.381 DKK |
| 42RN100APT | 100/60 L Automatisk skraber i rustfrit stål med Skraberblad Special. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine | 14.757 DKK |
| 42R60-204 | 100/60 L Skraberblad, fødevaregodkendt 100°C (PA) - godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler | 596 DKK |
| 42R60-204T | 100/60 L Skraberblad Special, fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine | 2.841 DKK |

TILBEHØR 100/40 L – B-UDSTYR, DER ANVENDES TIL REDUCERET VOLUMEN PÅ SAMME RØREMASKINE... "2 MASKINER I 1"

| | | |
|---------------|---|------------|
| DE101-B.5M | 100/40 L B-udstyr (1 sæt kedel med kedeldetektering, spartel, ris og krog) | 27.662 DKK |
| RN100-75BM | 100/40 L Kedel med kedeldetektering, rustfrit stål | 15.662 DKK |
| 22AE100.1B | 100/40 L Kedelvogn, standard | 4.934 DKK |
| DE101-78.5BM | 100/40 L Krog, rustfrit stål | 3.751 DKK |
| DE101-27.5BM | 100/40 L Spartel, standard, aluminium | 5.970 DKK |
| DE101-27.6BM | 100/40 L Spartel, rustfrit stål | 23.107 DKK |
| DE101-28.5BM | 100/40 L Ris, standard, rustfrie tråde | 3.518 DKK |
| DE101-28.5BMS | 100/40 L Ris med 1 mm tykkere tråde | 4.573 DKK |
| 14RN100.5BLM | 100/40 L Røreris nr. 14, rustfrit stål | 25.720 DKK |
| 42RN100BP | 100/40 L Automatisk skraber i rustfrit stål med skraberblad. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 100°C (PA), godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine | 12.381 DKK |
| 42RN100BPT | 100/40 L Automatisk skraber i rustfrit stål med Skraberblad Special. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine | 14.246 DKK |
| 42RN100B-204 | 100/40 L Skraberblad, fødevaregodkendt 100°C (PA) - godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler | 527 DKK |
| 42RN100B-204T | 100/40 L Skraberblad Special, fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine | 2.382 DKK |

UDSTYR

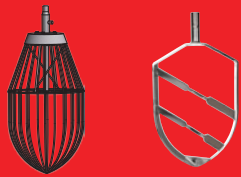
| | | |
|--------------|---|------------|
| 21AR80 | Easylift 80-100 - Se Easylift side for specifikationer | Se side 34 |
| 21AE100ESL | Maxilift Inox 100 M, rustfrit stål, højde 1,95 m | Se side 38 |
| 21AE100ESH | Maxilift Inox 100 M, rustfrit stål, højde 2,3 m | Se side 38 |
| 21RN100-75AM | Kedel 100/60L med beslag for Maxilift INOX 100 | Se side 38 |
| 21RN100-75BM | Kedel 100/40L med beslag for Maxilift INOX 100 | Se side 38 |
| 21RN100-75M | Kedel 100L med beslag for Maxilift INOX 100 | Se side 38 |
| 48R60Z | Ophæng til røreværktøjer, 60 - 200 L maskiner | 4.321 DKK |
| XXX-75.22M | Hjul til kedel, ex. kedel. Til ERGO60-ERGO100-ERGO140-AR200 røremaskiner | 17.730 DKK |
| 28-XXX | Bundudtømningsrør, ex. kedel. Til ERGO60-ERGO100-ERGO140-AR200 røremaskiner | 56.500 DKK |

Varimixer

ERGO140

UNIKKE SALGSARGUMENTER

- Ergonomisk betjening
- Kedel med kedeldetektering
- Skråtstillet panel for nem betjening
- Separat fjernelse af kedel og værktøj
- Effektiv løbende produktion
- Rustfri stålkonstruktion
- Kan vaskes iht. IP53
- Aftagelig sikkerhedsskærm



IP54 OPGRADERINGSPAKKE

- Vandtæt rustfrit stålروهoved
- Pakning ved bagplade
- Pakning ved topplade
- Vandinddækning ved ventilation



MARINE-VERSION

- Rustfrit stål
- Opfylder USPHS standarderne
- Opfylder IP53-standarderne
- Ekstra sikring mod vandindtrængning
- Leveres til speciel marinestrømforsyning



TILVALG



Aftagelig skærm, rustfrit stål



Automatisk skraber, rustfrit stål

TILBEHØR OG UDSTYR

- Ophæng til røreværktøjer
- Maxilift Inox kedellift – se side 38

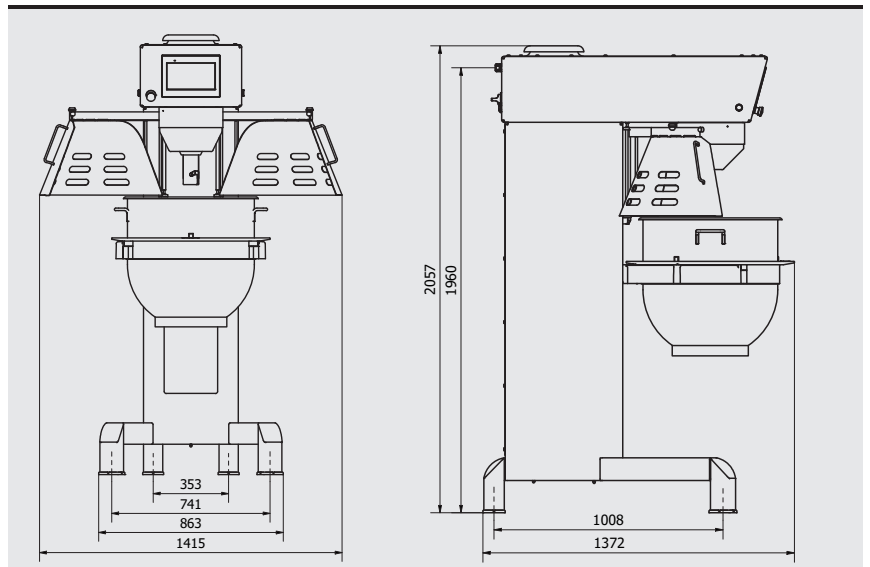


Kedelvogn - Medfølger



Kedellift

DIMENSIONER



Målene er angivet i mm



| Art. nr. | ERGO140 | Pris DKK |
|-----------|--|---|
| | Rustfri stål ramme 140L kedel i rustfrit stål Spartel i aluminium (godkendt til fødevarer) med dobbelt pin Ris centerforstærket i rustfrit stål med dobbelt pin Aftagelig sikkerhedsskærm Ifyldningsbakke Dobbeltsporet bayonetfatning Automatisk kedelløft, digital timer, programmerbar + Kedelvogn Strøm: 3 faser uden 0, 400 V, 50/60 Hz. 7500 W |  |
| M140-0015 | Rustfri stål røremaskine med VL-5 kontrolpanel | 340.000 DKK |

TILVALG TIL MASKINEN

Nedenstående optioner kan tilvælges ovenstående maskiner (tillægspris)

| | | |
|-------------|---|------------|
| 50150-2 | Strømstik CEE, 5 poler, 16A, 400V - Monteres af lokal tekniker | 321 DKK |
| At | Lukket stænkskærm i rustfrit stål - CE certificeret | 5.374 DKK |
| EI | IP54 opgraderingspakke: Vandtæt rustfrit stålrehoved, pakning ved bagplade, pakning ved topplade, vandinddækning ved ventilation. | 68.944 DKK |
| M Marine | Marineversion USPHS: Rustfri ståludførelse, vandinddækning ved ventilation, kærvfrie skruer, fuldsvejste rustfrie stålknæ, pakning ved bagplade, pakning ved frontpanel og toplæg. Leveringstid for marineversioner ca. 3 måneder | 18.405 DKK |

TILBEHØR 140 L

| | | |
|---------------|---|------------|
| AE140-A.5M | A-udstyr (1 sæt rustfri kedel med kedeldetektering, alu. spartel med dobbelt pin, ris med centerforstærkning, rustfrit stål med dobbelt pin) | 72.817 DKK |
| AE140-75M | Kedel med kedeldetektering, rustfrit stål | 37.177 DKK |
| 22AE140 | Kedelvogn, standard | 7.384 DKK |
| AR140-78.5M | Krog med dobbelt pin, rustfrit stål | 6.910 DKK |
| AR140-27.5M | Spartel med dobbelt pin, standard, aluminium | 8.568 DKK |
| AR140-27.6M | Spartel med dobbelt pin, rustfrit stål | 26.946 DKK |
| AR140-28.5M | Ris med dobbelt pin, standard, rustfrie tråde | 7.153 DKK |
| 44AR140.5FM | Centerforstærket ris med dobbelt pin, rustfrit stål | 27.070 DKK |
| 14AR140.5M | Røreris nr. 14 med dobbelt pin, rustfrit stål | 35.133 DKK |
| 42AR140PF | 140 L Automatisk forstærket skraber i rustfrit stål med skraberblad. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 100°C (PA), godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine | 12.861 DKK |
| 42AR140PTF | 140 L Automatisk forstærket skraber i rustfrit stål med Skraberblad Special. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine | 15.941 DKK |
| 42AR140-204F | 140 L Skraberblad, fødevaregodkendt 100°C (PA) - godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler | 847 DKK |
| 42AR140-204TF | 140 L Skraberblad Special, fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine | 3.914 DKK |
| 39AR140.5M | Pulverblander med dobbelt pin, i rustfrit stål | 26.755 DKK |

ACCESSORIES 140/80L - B-EQUIPMENT USED FOR REDUCED VOLUME ON SAME MIXER... "2 MIXERS IN 1"

| | | |
|--------------|---|------------|
| AR140-B.5M | 140/80 L B-udstyr (1 sæt kedel med kedeldetektering, spartel, ris og krog) | 37.330 DKK |
| AR140-75AM | 140/80 L Kedel med kedeldetektering, rustfrit stål | 19.670 DKK |
| 22AR140A | 140/80 L Kedelvogn, standard | 3.936 DKK |
| AR140-78.5AM | 140/80 L Krog, rustfrit stål | 6.477 DKK |
| AR140-27.5AM | 140/80 L Spartel, standard, aluminium | 4.452 DKK |
| AR140-27.6AM | 140/80 L Spartel, rustfrit stål | 23.514 DKK |
| AR140-28.5AM | 140/80 L Ris, standard, rustfrie tråde | 6.731 DKK |
| 14AR140.5AM | 140/80 L Røreris nr. 14, rustfrit stål | 17.711 DKK |
| 42AR140AP | 140/80 L Automatisk skraber i rustfrit stål med skraberblad. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 100°C (PA), godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine | 12.146 DKK |
| 42AR140APT | 140/80 L Automatisk skraber i rustfrit stål med Skraberblad Special. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine | 12.428 DKK |
| 42AR80-204 | 140/80 L Skraberblad, fødevaregodkendt 100°C (PA) - godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine | 228 DKK |
| 42AR80-204T | 140/80 L Skraberblad Special, fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine | 509 DKK |

UDSTYR

| | | |
|-------------|--|------------|
| 21AE140ESL | Maxilift Inox 140 M, rustfrit stål, højde 1,95 m | Se side 36 |
| 21AE140ESH | Maxilift Inox 140 H, rustfrit stål, højde 2,3 m | Se side 36 |
| 21AE140-75M | Kedel 140L med beslag for Maxi lift INOX 140 | Se side 36 |
| 48R60Z | Ophæng til røreværktøjer, 60 - 200 L maskiner | 4.321 DKK |
| XXX-75.22M | Hjul til kedel, ex. kedel. Til ERGO60-ERGO100-ERGO140-AR200 røremaskiner | 17.730 DKK |
| 28-XXX | Bunddudtømningsrør, ex. kedel. Til ERGO60-ERGO100-ERGO140-AR200 røremaskiner | 56.500 DKK |

Fejlstrømsafbryder (RCD): HPFI-type A-SI eller PFI-type B

Varimixer

AR200

UNIKKE SALGSARGUMENTER

- VL-5 kontrolpanel
- Frekvensstyret
- Rustfri stålkonstruktion
- Kedel med kedeldetektering
- Skråtstillet panel for nem betjening
- Kan vaskes iht. IP53
- Aftagelig sikkerhedsskærm
- Bemærk: ikke ERGO funktion



IP54 OPGRADERINGSPAKKE

- Vandtæt rustfrit stålrehoved
- Pakning ved bagplade
- Pakning ved topplade
- Vandinddækning ved ventilation



MARINE-VERSION

- Rustfrit stål
- Opfylder USPHS standarderne
- Opfylder IP53-standarderne
- Ekstra sikring mod vandindtrængning
- Leveres til special marinestromforsyning



TILVALG



Aftagelig skærm, rustfrit stål



Automatisk skraber, rustfrit stål

TILBEHØR OG UDSTYR

- Ophæng til røreværktøjer
- Megalift Inox kedellift – se side 38

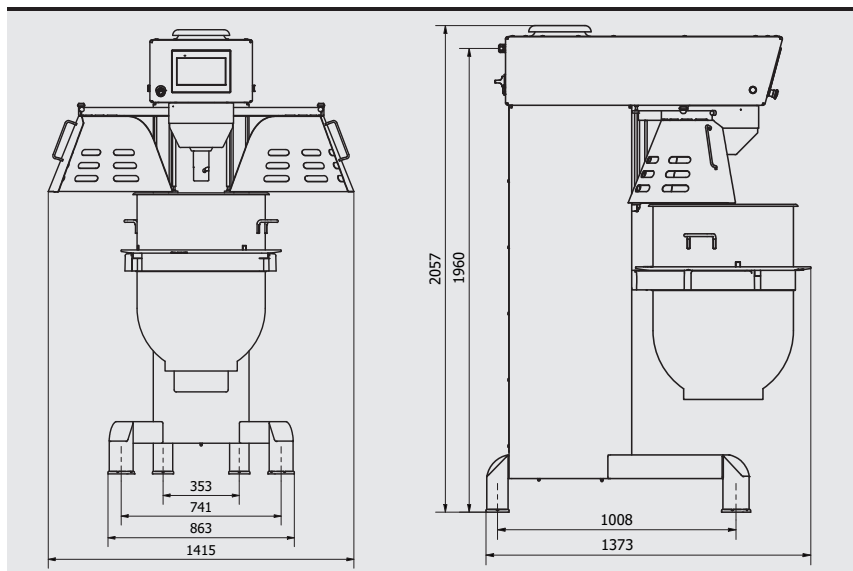


Kedelvogn




Kedellift

DIMENSIONER



Målene er angivet i mm



| Art. nr. | AR200 | Pris DKK |
|-----------|---|---|
| | Rustfri stål ramme 200L kedel i rustfrit stål Ris dobbelt centerforstærket, rustfrit stål med dobbelt pin Aftagelig sikkerhedsskærm Ifyldningsbakke Dobbeltsporet bayonettfatning Automatisk kedelløft, digital timer, programmerbar Strøm: 3 faser uden 0, 400 V, 50/60 Hz. 7500 W |  |
| M200-0021 | Rustfri stål røremaskine med VL-5 kontrolpanel | 351.689 DKK |

TILVALG TIL MASKINEN

| | | |
|-------------|--|------------|
| 50150-2 | Strømskik CEE, 5 poler, 16A, 400V - Monteres af lokal tekniker | 321 DKK |
| At | Lukket stænkskærm i rustfrit stål - CE certificeret | 5.374 DKK |
| EI | IP54 opgraderingspakke: Vandtæt rustfrit stål rørehoved, pakning ved bagplade, pakning ved toplade, vandinddækning ved ventilation | 68.944 DKK |
| M Marine | Marineversion USPHS: Rustfri ståludførelse, vandinddækning ved ventilation, kærnfrie skruer, fuldsvejste rustfrie stålknæ, pakning ved bagplade, pakning ved frontpanel og toplåg Leveringstid for marineversioner ca. 3 måneder | 18.405 DKK |

TILBEHØR

| | | |
|---------------|---|------------|
| AR200-75.2M | Kedel med kedeldetektering, rustfrit stål | 39.995 DKK |
| 22AE140 | Kedelvogn, standard | 7.384 DKK |
| AR200-27.6M | Spartel med dobbelt pin, rustfrit stål | 52.213 DKK |
| 44AR200.5FM | Dobbelt centerforstærket ris med dobbelt pin, rustfrit stål | 32.678 DKK |
| 14AR200.5FM | Røreris nr. 14 med dobbelt pin, rustfrit stål | 32.678 DKK |
| 42AR200PF | 200 L Automatisk forstærket skraber i rustfrit stål med skraberblad. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 100°C (PA), godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine | 29.340 DKK |
| 42AR200PTF | 200 L Automatisk forstærket skraber i rustfrit stål med Skraberblad Special. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine | 30.435 DKK |
| 42AR200-204F | 200 L Skraberblad, fødevaregodkendt 100°C (PA) - godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler | 2.628 DKK |
| 42AR200-204TF | 200 L Skraberblad Special, fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine | 3.664 DKK |

UDSTYR

| | | |
|-------------|---|------------|
| 21AR300ESL | Megalift Inox 200 M, rustfrit stål, højde 1,95 m | Se side 36 |
| 21AR300ESH | Megalift Inox 200 H, rustfrit stål, højde 2,3 m | Se side 36 |
| 21AR200-75M | Kedel 200L med beslag for Megalift INOX 200 | Se side 36 |
| XXX-75.22M | Hjul til kedel, ex. kedel. Til ERGO60-ERGO100-ERGO140-AR200 røremaskiner | 17.730 DKK |
| 28-XXX | Bundudtømningsrør, ex. kedel. Til ERGO60-ERGO100-ERGO140-AR200 røremaskiner | 56.500 DKK |
| 48R60Z | Ophæng til røreværktøjer, 60 - 200 L maskiner, 48R60Z | 4.321 DKK |

KØDHAKKERE

Passer til KODIAK10 hjælpetræk og med mellemløje til 20 - 80 L

62 mm kødhakker, rustfrit stål

| Art. nr. | Produkt | Pris DKK |
|-----------------|--|-----------|
| AR005-360-TS003 | 62 mm kødhakker med kniv samt 4,5 mm skive i rustfrit stål | 5.044 DKK |
| AR005-357-TD005 | 3 mm skive, rustfrit stål | 295 DKK |
| AR005-357-TD004 | 4,5 mm skive, rustfrit stål | 295 DKK |
| AR005-357-TD008 | 8 mm skive, rustfrit stål | 295 DKK |
| AR005-358-TD003 | Kniv, ø62 mm | 185 DKK |
| 41R6-100.4 | Kagesprøjte til 62 mm kødhakker | 800 DKK |
| 8R3Z | Pølsehorn til 62 mm kødhakker | 974 DKK |



Passer til 20 - 80 L

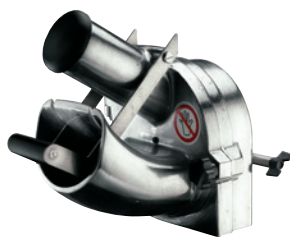
82 mm kødhakker

| Art. nr. | Produkt | Pris DKK |
|----------|---|------------|
| 6RZ | 82 mm kødhakker med standardkniv, forskærer og 3 mm skive | 11.197 DKK |
| 8R6 | Pølsehorn til 82 mm kødhakker | 1.323 DKK |
| 30R | Modtagebakke til kødhakkere osv. | 4.962 DKK |
| 6R352 | Kniv, ø82 mm | 729 DKK |
| 6R353 | Forskærer ø82 mm | 833 DKK |
| 6R354 | 2 mm skive, standard | 906 DKK |
| 6R355 | 3 mm skive, standard | 773 DKK |
| 6R357 | 5 mm skive, standard | 598 DKK |
| 6R359 | 8 mm skive, standard | 584 DKK |
| 6R360 | 13 mm skive, standard | 583 DKK |
| 6R355.1 | 3 mm skive, rustfrit stål | 2.088 DKK |
| 6R357.1 | 5 mm skive, rustfrit stål | 1.884 DKK |
| 6R359.1 | 8 mm skive, rustfrit stål | 2.000 DKK |
| 6R360.1 | 13 mm skive, rustfrit stål | 2.000 DKK |
| 6R352.2 | Knivholder, rustfrit stål | 2.145 DKK |
| 6R352.3 | Udskiftelige knive (9 stk.) til 6R352.2 | 556 DKK |



Varimixer

GRØNSAGSKÆRERE



GR20 passer til 20 - 80 L

Snitteskive, indstillelig 0-8 mm, rustfrit stål

Grønsagsskærer – GR20

| Art. nr. | Produkt | | | Pris DKK |
|-----------|---|--------------------------|----------------------------|------------|
| 1130.003 | GR20plus komplet (uden skiver) | | Til 20 - 80 L røremaskiner | 14.225 DKK |
| 1130.107R | Snitteskive, indstillelig 0-8 mm, rustfrit stål | 0 mm - 8 mm | Til GR20plus | 5.035 DKK |
| 1130.111R | Julienneskive, rustfrit stål | J2 2x2 mm | Til GR20plus | 3.110 DKK |
| 1130.112R | Julienneskive, rustfrit stål | J4 4x4 mm | Til GR20plus | 3.110 DKK |
| 1130.113R | Julienneskive, rustfrit stål | J6 6x6 mm | Til GR20plus | 3.110 DKK |
| 1130.115R | Julienneskive, rustfrit stål | J8 8x7 mm, pommes frites | Til GR20plus | 3.110 DKK |
| 1130.126R | Riveskive, rustfrit stål | (P) parmesan | Til GR20plus | 2.147 DKK |
| 1130.121R | Riveskive, rustfrit stål | R1,5 1,5 mm | Til GR20plus | 2.147 DKK |
| 1130.122R | Riveskive, rustfrit stål | R2 2 mm | Til GR20plus | 2.147 DKK |
| 1130.123R | Riveskive, rustfrit stål | R3 3 mm | Til GR20plus | 2.147 DKK |
| 1130.124R | Riveskive, rustfrit stål | R5 5 mm | Til GR20plus | 2.147 DKK |
| 1130.125R | Riveskive, rustfrit stål | R9 9 mm | Til GR20plus | 2.147 DKK |
| 1130.151 | Terningskærer inkl. gitter og kniv (8x8 / 10x10), komplet | | Til GR20plus | 7.636 DKK |
| 1150.411 | Vingekniv til terningskærer | | Til GR20plus | 2.874 DKK |
| 1150.400 | Terninggitter 8x8 | | Til GR20plus | 5.559 DKK |
| 1150.402 | Terninggitter 10x10 | | Til GR20plus | 5.559 DKK |
| 1119.401 | Holder til 6 skiver | | Til GR20plus | 1.199 DKK |

Varimixer

TILBEHØR

Diverse tilbehør

| Art. nr. | Produkt | | | Pris DKK |
|------------|------------------------------|--------|---|------------|
| 48R20Z | Ophæng til røreværktøjer | 91 cm | Til 10-20-30-40 L røremaskiner | 2.640 DKK |
| 48R60Z | Ophæng til røreværktøjer | 127 cm | Til 60-80-100-140-200 L røremaskiner | 4.321 DKK |
| XXX-75.22M | Hjul til kedel, ex. kedel | | Til ERGO60-ERGO100-ERGO140-AR200 røremaskiner | 17.730 DKK |
| 28-XXX | Bundudtømningsrør, ex. kedel | | Til ERGO60-ERGO100-ERGO140-AR200 røremaskiner | 56.500 DKK |

Varimixer

EASYLIFT 30-60

EASYLIFT 80-100

UNIKKE SALGSARGUMENTER

- Den ideelle løsning til løft af kedler
- Easylift klarer alle løft af kedler og er nem at køre rundt i køkkenet.
- Easylift tager kedlerne direkte fra røremaskinen og løfter dem op i passende arbejds højde, når der fyldes råvarer i kedlen.
- Efter endt omrøring løftes kedlen direkte ud af røremaskinen, køres hen til arbejdspladsen og løftes op i en passende arbejds højde for udportionering af indholdet.
- Easylift løfter og sænker kedlerne elektrisk og betjenes med en enkelt trykknop.
- Når Easylift ikke benyttes, kan den parkeres under bordet.

Easylift fås i 2 størrelser:

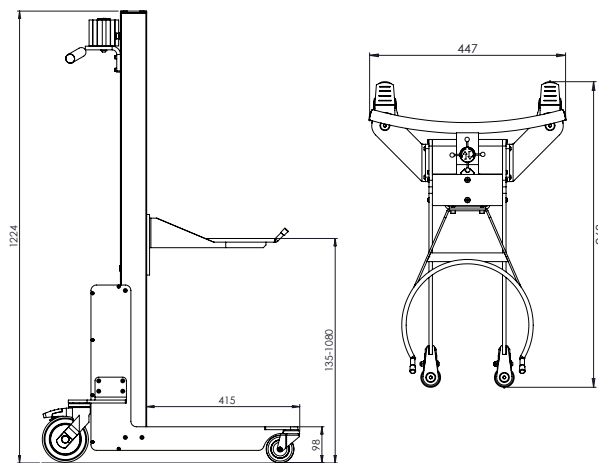
- Easylift 30-60 og Easylift 80-100



Easylift 30-60

| Art. Nr. | Model | Kapacitet | Kedelstørrelse | Pris DKK |
|----------|----------------|-----------|----------------|----------|
| 21CR30 | Easylift 30-60 | 70 kg | 30 - 60 L | ** |

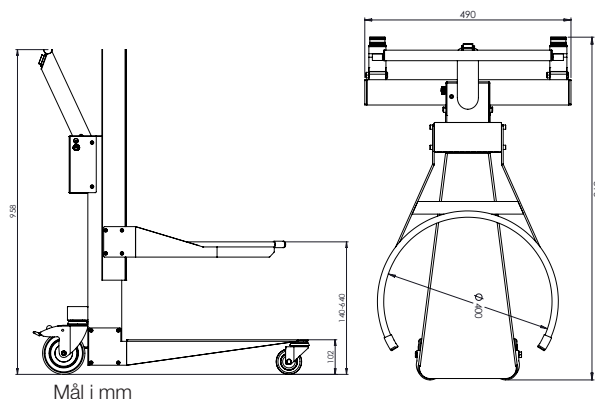
** Forhandles af H.C.Hovmand A/S, www.hovmand.com



Easylift 80-100

| Art. Nr. | Model | Kapacitet | Kedelstørrelse | Pris DKK |
|----------|-----------------|-----------|----------------|----------|
| 21AR80 | Easylift 80-100 | 100 kg | 80 - 100 L | ** |

** Forhandles af H.C.Hovmand A/S, www.hovmand.com



Mål i mm



MULTILIFT 30-60

UNIKKE SALGSARGUMENTER

- Den ideelle løsning til løft og transport af kedler.
- MULTILIFT klarer alle løft af kedler og er let at køre rundt i køkkenet.
- MULTILIFT tager kedlen direkte fra røremaskinen og løfter dem til en passende arbejds højde, når der fyldes råvarer i kedlen.
- Efter endt omrøring løftes skålen direkte ud af røremaskinen og køres hen til arbejdspladsen og løftes op i en passende arbejds højde for udportionering af indholdet.
- MULTILIFT løfter og sænker kedler elektrisk og betjenes fra en enkelt tryknap.
- Kedlen kan placeres direkte på arbejdsbordet.
- MULTILIFT har en indbygget rustfrit stålplade og gaffel i samme applikation.
- Du har mulighed for at bruge samme lift til både løft af kedel ved hjælp af gaffelen, og med pladen slået ned også til løft af kasser eller til bord til udportionering eller anden brug som platform til nøjagtig den ønskede højde.

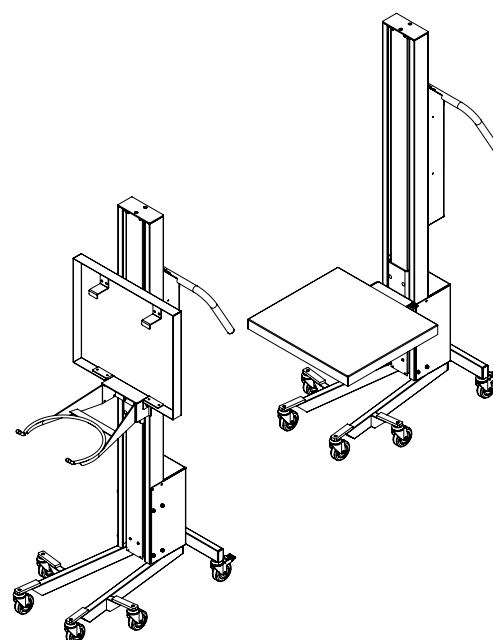
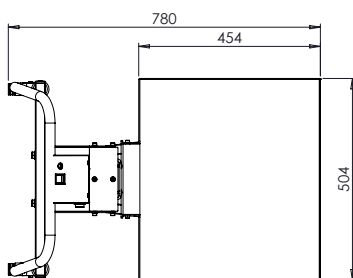
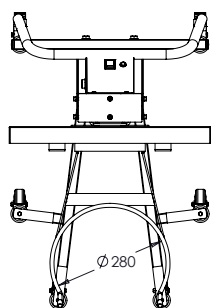
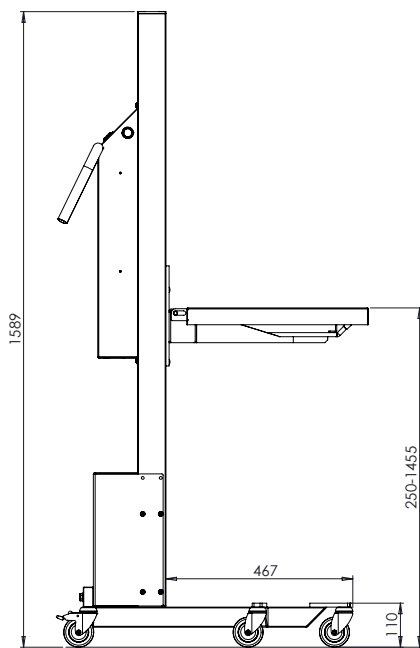
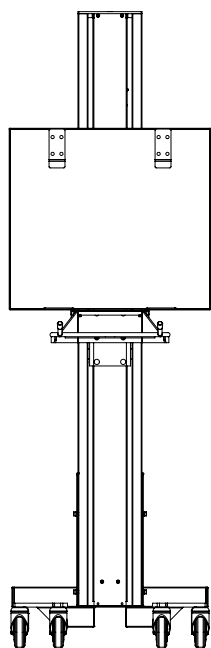
MULTILIFT kan håndtere kedler fra 30 til 60 liter og leveres i rustfrit stål.



Multilift 30-60

| Art. Nr. | Model | Kapacitet | Kedelstørrelse | Pris DKK |
|----------|-----------------|-----------|----------------|----------|
| 21CR31 | Multilift 30-60 | 70 kg | 30 - 60 L | ** |

** Forhandles af H.C.Hovmand A/S, www.hovmand.com



Mål i mm

FLEXLIFT INOX

UNIKKE SALGSARGUMENTER

- Den flexible løsning til løft og rotation af kedler
- FLEXLIFT INOX kan løfte kedlen direkte fra hylde eller røremaskine op i passende arbejds-højde og kan rotere kedlen for udportionering eller tømning af indholdet.
- Liften klemmer med 2 arme om kedlen. Drejeenheden anvendes til at foretage sidelæns rotation af kedlen.
- FLEXLIFT INOX løfter og sænker kedlerne elektrisk og betjenes med en fjernbetjening.
- FLEXLIFT INOX kan håndtere kedler fra 30 til 80 liter, og leveres i rustfrit stål.

Kontakt os for specialbyggede varianter af FLEXLIFT INOX.

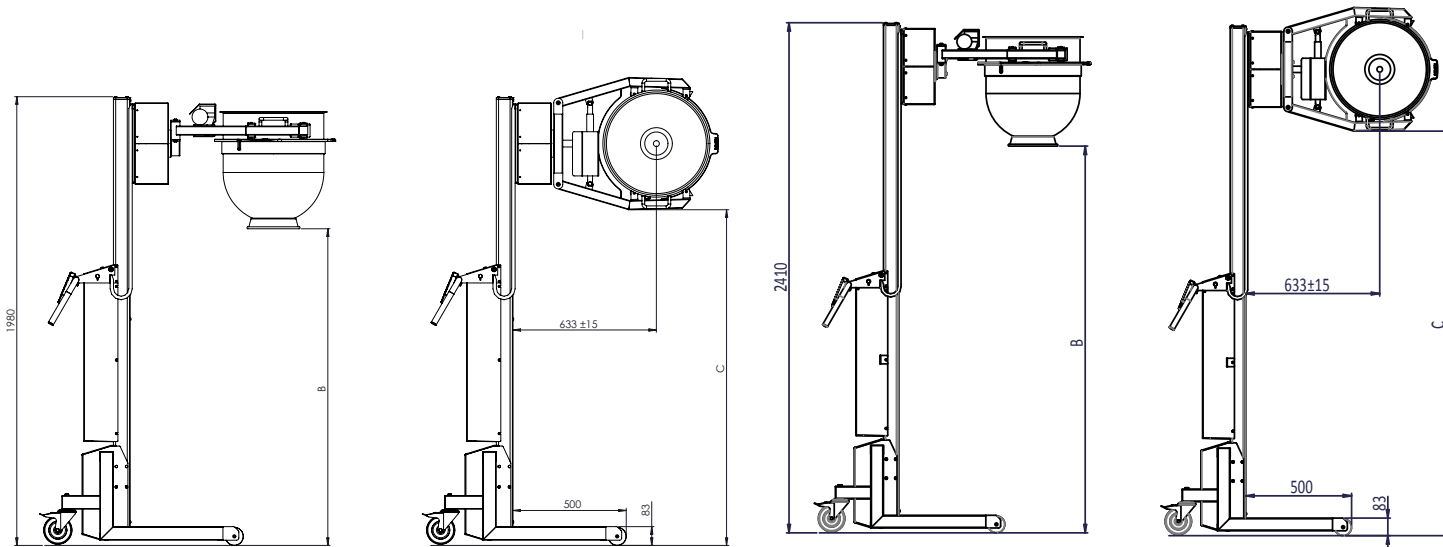


Flexlift Inox

| Art. nr. | Model | Maskinstørrelse Varimixer | Kapacitet | Rotation Elektrisk | Materiale Rustfrit stål | Total højde | | Pris DKK |
|-----------|-----------------------|------------------------------|-----------|-----------------------|----------------------------|----------------|-------------|----------|
| | | | | | | Medium 1965 mm | Høj 2410 mm | |
| 21AE60ESL | Flexlift INOX 30-80 M | 30-80 L | 80 kg | x | x | x | | ** |
| 21AE60ESH | Flexlift INOX 30-80 H | 30-80 L | 80 kg | x | x | | x | ** |

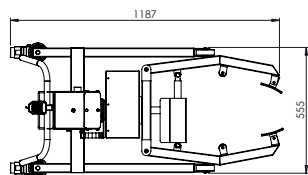
** Forhandles af H.C.Hovmand A/S, www.hovmand.com

Denne lift fikserer kedel ved hjælp af klemmefunktion



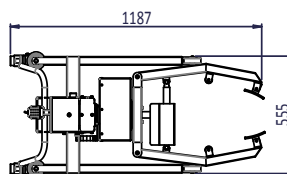
Flexlift Inox Medium

Flexlift Inox High



Mål i mm

| | | | |
|---------|---------|---------|---------|
| B= | | C= | |
| 30L. | 1510mm. | 30L. | 1520mm. |
| 40L. | 1440mm. | 40L. | 1505mm. |
| 40/20L. | 1540mm. | 40/20L. | 1505mm. |
| 60L. | 1395mm. | 60L. | 1480mm. |
| 60/30L. | 1500mm. | 60/30L. | 1505mm. |
| 80/L. | 1405mm. | 80/L. | 1450mm. |
| 80/40L. | 1440mm. | 80/40L. | 1505mm. |



| | | | |
|---------|---------|---------|---------|
| B= | | C= | |
| 30L. | 1940mm. | 30L. | 1950mm. |
| 40L. | 1870mm. | 40L. | 1935mm. |
| 40/20L. | 1970mm. | 40/20L. | 1935mm. |
| 60L. | 1825mm. | 60L. | 1910mm. |
| 60/30L. | 1930mm. | 60/30L. | 1935mm. |
| 80/L. | 1835mm. | 80/L. | 1880mm. |
| 80/40L. | 1870mm. | 80/40L. | 1935mm. |



FLEXLIFT INOX MINI

UNIKKE SALGSARGUMENTER

- Den flexible løsning til løft og rotation af kedler
- FLEXLIFT INOX MINI kan løfte kedlen direkte fra hylde eller røremaskine op i passende arbejds højde og kan rotere kedlen for udportionering eller tømning af indholdet.
- Liften klemmer med 2 arme om kedlen. Drejeenheden anvendes til at foretage sidelæns rotation af kedlen.
- FLEXLIFT INOX MINI løfter og sænker kedlerne elektrisk og betjenes med en fjernbetjening.
- FLEXLIFT INOX MINI kan håndtere kedler fra 30 til 80 liter, og leveres i rustfrit stål.
- FLEXLIFT INOX MINI er en kompakt version af FLEXLIFT INOX.

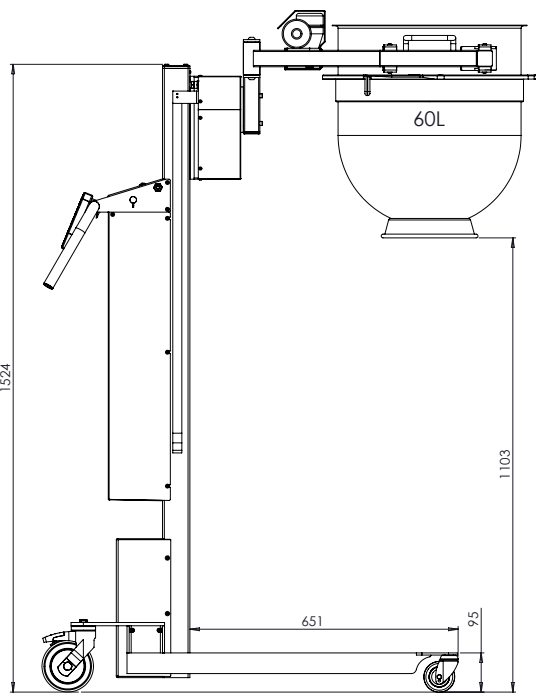
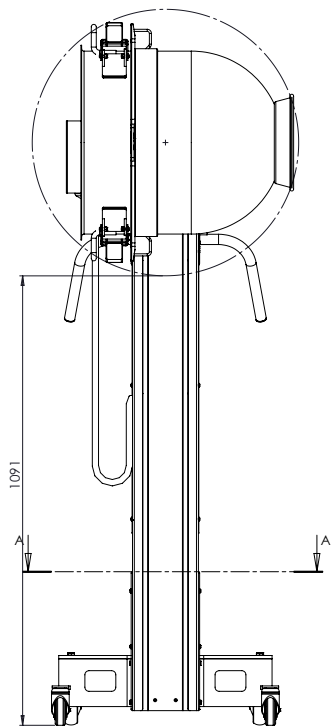
Kontakt os for specialbyggede varianter af FLEXLIFT INOX MINI.



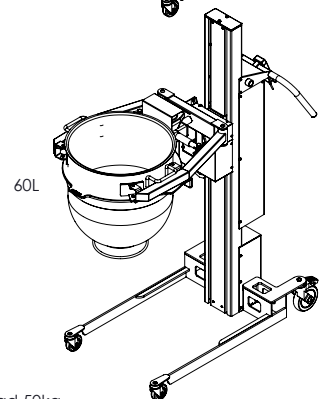
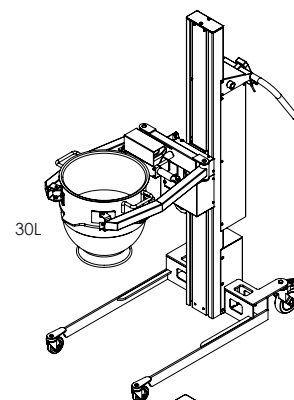
Flexlift Inox Mini 30-60 (NY MODEL)

| Art. Nr. | Model | Maskinstørrelse Varimixer | Kapacitet | Rotation Elektrisk | Materiale Rustfrit stål | Total højde | Pris DKK |
|-----------|--------------------------|------------------------------|-----------|-----------------------|----------------------------|-------------|----------|
| 21AR40ESH | Flexlift Inox Mini 30-60 | 30-60 L | 50 kg | x | x | 1524 mm | ** |

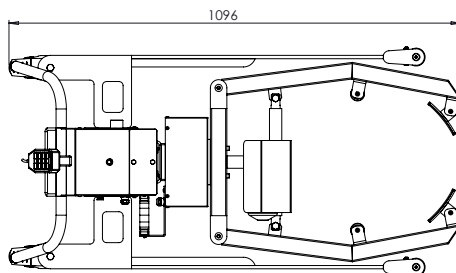
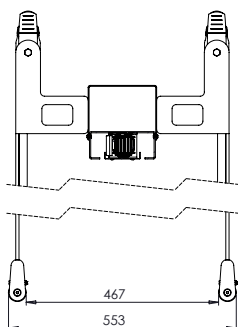
** Forhandles af H.C.Hovmand A/S, www.hovmand.com



Flexlift Inox Mini



Max Payload 50kg.



Mål i mm

MAXILIFT INOX MEGALIFT INOX

UNIKKE SALGSARGUMENTER

- Den flexible, kraftfulde løsning til løft og rotation af kedler
- MAXILIFT INOX / MEGALIFT INOX kan løfte kedlen direkte fra hylden eller røremaskinen til passende arbejds højde, og kan rotere kedlen for udportionering eller tømning af indholdet.
- MAXILIFT INOX/ MEGALIFT INOX
- Løfter og sænker kedlen elektrisk og betjenes via en fjernbetjening.
- Fikserer kedlen ved hjælp af snaplock beslag, som skal monteres på kedelring.
- Drejeenheden bruges til at rotere kedlen sidelæns.
- Stærk konstruktion med 2 tårne for tungere løft (Megalift).
- MAXILIFT INOX 100 kan håndtere 100 L kedler (max. 110 kg ingrediens), og leveres i rustfrit stål.
- MAXILIFT INOX 140 kan håndtere 140 L kedler (max. 140 kg ingrediens), og leveres i rustfrit stål.
- MEGALIFT INOX 200 kan håndtere 200 L kedler (max. 200 kg ingrediens), og leveres i rustfrit stål.

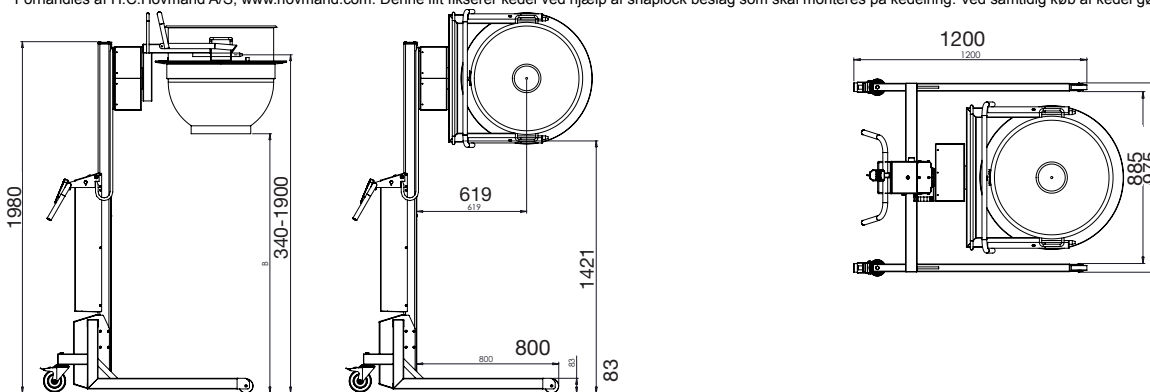


Kontakt os for specialbyggede varianter af MAXILIFT INOX / MEGALIFT INOX.

Maxilift Inox

| Art. nr. | Model | Ladeledning | Ombytningsbatterier. To stk. 18AH batteripakker og en ladestation | Maskinstørrelse Varimixer | Kapacitet | Rotation Elektrisk | Materiale Rustfrit stål | Total højde | | Pris Dkk |
|----------------|--|-------------|--|------------------------------|-----------|-----------------------|----------------------------|----------------|-------------|----------|
| | | | | | | | | Medium 1980 mm | Høj 2410 mm | |
| 21AE100ESL | Maxilift INOX 100 M | X | | 100 L | 110 kg | x | x | x | | ** |
| 21AE100ESH | Maxilift INOX 100 H | X | | 100 L | 110 kg | x | x | | x | ** |
| 21AE140ESL | Maxilift INOX 140 M | X | | 140 L | 140 kg | x | x | x | | ** |
| 21AE140ESH | Maxilift INOX 140 H | X | | 140 L | 140 kg | x | x | | x | ** |
| 21AE100ESL-CBC | Maxilift INOX 100 M | | X | 100 L | 110 kg | x | x | x | | ** |
| 21AE100ESH-CBC | Maxilift INOX 100 H | | X | 100 L | 110 kg | x | x | | x | ** |
| 21AE140ESL-CBC | Maxilift INOX 140 M | | X | 140 L | 140 kg | x | x | x | | ** |
| 21AE140ESH-CBC | Maxilift INOX 140 H | | X | 140 L | 140 kg | x | x | | x | ** |
| 21AR300-74Z | Sæt med beslag (komplet med bolte og møtrikker til en kedel) | | | | | | | | | |

** Forhandles af H.C. Hovmand A/S, www.hovmand.com. Denne lift fikserer kedel ved hjælp af snaplock beslag som skal monteres på kedelring. Ved samtidig køb af kedel gøres dette hos Varimixer.

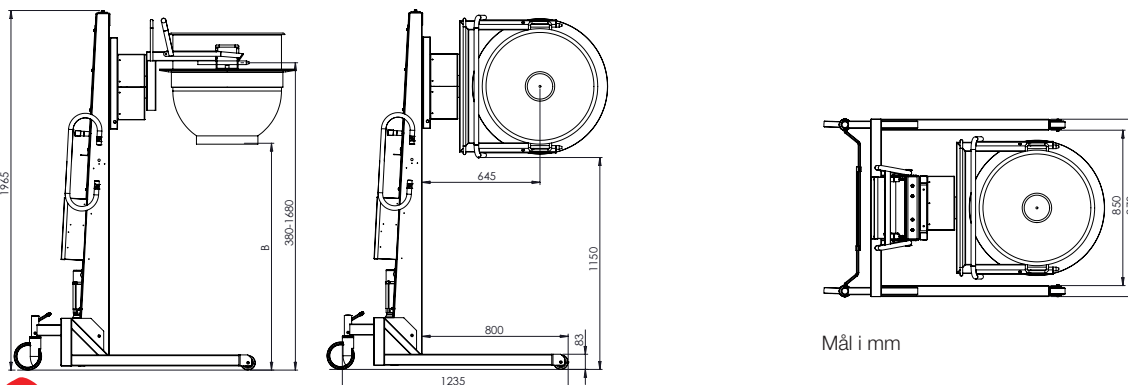


Megalift Inox

| Art. Nr. | Model | Maskinstørrelse Varimixer | Kapacitet | Rotation Elektrisk | Material Rustfrit stål | Total højde | | Pris Dkk |
|-------------|--|------------------------------|-----------|-----------------------|---------------------------|----------------|---------------|----------|
| | | | | | | Medium 1965 mm | Højde 2315 mm | |
| 21AR300ESL | Megalift INOX 200 M | 200 L | 200 kg | x | x | x | | ** |
| 21AR300ESH | Megalift INOX 200 H | 200 L | 200 kg | x | x | | x | ** |
| 21AR200-74Z | Sæt med beslag (komplet med bolte og møtrikker til en kedel) | | | | | | | |

** Forhandles af H.C. Hovmand A/S, www.hovmand.com




Denne lift fikserer kedel ved hjælp af snaplock beslag, som skal monteres på kedelring. Ved samtidig køb af kedel gøres dette hos Varimixer.



Mål i mm



KONTROLPANELER

| RØREMASKINE, STØRRELSE | KODIAK 10 L 20 L 30 L | 30 L 40 L 60 L 80 L | 30 L 40 L 60 L 80 L 100 L | 100 L | ERGO 60 L ERGO 100 L ERGO 140 L AR 200 L |
|----------------------------------|---|---|--|---|---|
| KONTROLPANEL | KODIAK | VL-1 | VL-1S | VL-1L | VL-5 |
| BILLEDE |  |  |  |  |  |
| Manuel hastighedsregulering | - | √ | - | √ | - |
| Elektronisk hastighedsregulering | √ | - | √ | - | √ |
| Manuel kedelsækning | √ | √ | - | - | - |
| Elektronisk kedelsækning | - | - | √ | √ | √ |
| Automatisk kedelsækning | - | - | √ | - | √ |
| Timer med auto-stop | √ | √ | √ | √ | √ |
| Programmerbar, Remix | - | - | - | - | √ |
| Pausefunktion | √ | √ | √ | √ | √ |
| Nødstop | √ | √ | √ | √ | √ |

TEKNISKE DATA

| | Volumen L | B- udstyr L | kW | Standard- spænding V | Anden spænding | Frekvens | Nettovægt kg | Trinløs hastighed Omdr./min. | Kød- hakker | Grønsags- skærer |
|----------------|--------------|-------------------|------|----------------------------|-------------------|----------|-----------------|------------------------------------|----------------|---------------------|
| KODIAK 10 bord | 10 | - | 0.7 | 230V | | | 53 | 72 - 451 | 62 mm | |
| KODIAK 10 gulv | 10 | - | 0.7 | 230V | | | 120 | 72 - 451 | 62 mm | |
| KODIAK 20 bord | 20 | 12 | 0.7 | 230V | | | 80 | 64 - 353 | 82 mm | GR20 |
| KODIAK 20 gulv | 20 | 12 | 0.7 | 230V | | | 185 | 64 - 353 | 82 mm | GR20 |
| KODIAK 30 | 30 | 15 | 1.2 | 230V | | | 190 | 64 - 353 | 82 mm | GR20 |
| AR30 | 30 | 15 | 1.1 | 400V | | | 170 | 57 - 311 | 82 mm | GR20 |
| AR40 | 40 | 20 | 1.1 | 400V | | | 175 | 53 - 294 | 82 mm | GR20 |
| AR40P (PIZZA) | 40 | 20 | 1.85 | 400V | | | 175 | 53 - 294 | 82 mm | GR20 |
| AR60 | 60 | 30 | 1.85 | 400V | | | 257 | 53 - 288 | 82 mm | GR20 |
| AR60P (PIZZA) | 60 | 30 | 3.0 | 400V | | | 257 | 53 - 288 | 82 mm | GR20 |
| AR80 | 80 | 40 | 2.9 | 400V | | | 375 | 47 - 257 | 82 mm | GR20 |
| AR100 | 100 | 40+60 | 2.9 | 400V | | | 450 | 47 - 257 | - | - |
| AR200 | 200 | - | 7.5 | 400V | | | 600 | 47 - 259 | - | - |
| ERGO 60 | 60 | 30 | 3.0 | 400V | | | 330 | 53 - 292 | - | - |
| ERGO 100 | 100 | 40+60 | 4.0 | 400V | | | 450 | 47 - 259 | - | - |
| ERGO 140 | 140 | - | 7.5 | 400V | | | 500 | 47 - 259 | - | - |

Dine Varimixer kontakter



Peter M. Frederiksen
Salgsdirektør
Telefon +45 43 24 71 10
E-mail: pmf@varimixer.com



Claus Hedegaard Drøjsbjerg
Area Sales Manager
Telefon: +45 43 24 71 03
E-mail: chd@varimixer.com



Brian Anthony
Marketing
Telefon +45 43 24 71 14
E-mail: ba@varimixer.com



Paw Søb
Administrerende direktør
Telefon +45 43 24 71 52
E-mail: ps@varimixer.com



Henrik Lykke Mose
Økonomidirektør
Telefon +45 43 24 71 31
E-mail: hlm@varimixer.com



Jens Thierry Borg
Teknisk salgschef
Telefon +45 43 24 71 93
E-mail: jb@varimixer.com



Daniel Rose Løb
Salgs- og servicekoordinator
Maskin-, reservedels- og tilbehørsordrer
Telefon +45 43 24 71 23
E-mail: drl@varimixer.com



Marianne Sennenwald
Servicekoordinator
Reservedele og tilbehørsordrer
Telefon +45 43 24 71 06
E-mail: msc@varimixer.com



Tina Daugaard Rasmussen
Shippingkoordinator
Telefon +45 43 24 71 04
E-mail: tr@varimixer.com



Dorthe Bruus
Salgskoordinator
Telefon +45 43 24 71 07
E-mail: dorthe.bruus@varimixer.com



For at få den hurtigst mulige
håndtering skal du sende ordrer
og forespørgelser til:

e-order@varimixer.com



CAPACITIES (Recommended)

| | Tools | KODIAK 10 | KODIAK 20 | KODIAK 30 | AR30 | AR40 | AR40P | AR60 ERGO60 | AR60P | AR80 | AR100 ERGO100 | ERGO140 | AR200 |
|----------------------------------|--------|--------------|--------------|--------------|----------|----------|----------|----------------|----------|----------|------------------|-----------|-----------|
| MACHINE CAPACITY | | 10 litre | 20 litre | 30 litre | 30 litre | 40 litre | 40 litre | 60 litre | 60 litre | 80 litre | 100 litre | 140 litre | 200 litre |
| Egg whites | Whip | 0.5 L | 1 L | 1.5 L | 1.5 L | 2 L | 2 L | 3 L | 3 L | 4 L | 5 L | 7 L | 10 L |
| Whipped cream | Whip | 2.5 L | 4 L | 5 L | 6 L | 8 L | 8 L | 12 L | 12 L | 16 L | 25 L | 35 L | 50 L |
| Buttercream frosting | Whip | 4 L | 8 L | 12 L | 12 L | 16 L | 16 L | 24 L | 24 L | 32 L | 45 L | 63 L | 90 L |
| Layer Cake Sponges | Whip | 2.5 kg | 5.5 kg | 8 kg | 8 kg | | | 16 kg | 16 kg | | 26 kg | 37 kg | |
| Mayonnaise | Whip | 4 L | 8 L | 12 L | 12 L | | | 24 L | 24 L | 64 L | 40 L | 56 L | |
| Mashed potatoes | Beater | 5 kg | 10 kg | 16 kg | 16 kg | 21 kg | 21 kg | 32 kg | 32 kg | 43 kg | 54 kg | 76 kg | 107 kg |
| Cakes | Beater | 5 kg | 10 kg | 15 kg | 15 kg | 20 kg | 20 kg | 30 kg | 30 kg | 40 kg | 55 kg | 77 kg | 110 kg |
| Icing, Fondant | Beater | 3 kg | 6 kg | 9 kg | 12 kg | 16 kg | 16 kg | 24 kg | 24 kg | 32 kg | 40 kg | 56 kg | 80 kg |
| Herb butter | Beater | 3 kg | 6 kg | 9 kg | 9 kg | 12 kg | 12 kg | 18 kg | 18 kg | 24 kg | 35 kg | 49 kg | 70 kg |
| Meatball / Vegan meatball mix | Beater | 6 kg | 12 kg | 18 kg | 18 kg | 24 kg | 24 kg | 36 kg | 36 kg | 48 kg | 60 kg | 84 kg | 120 kg |
| Pasta, noodles (50%AR) | Hook | 6 kg | 12 kg | 18 kg | 12 kg | 16 kg | 20 kg | 24 kg | 28 kg | 32 kg | 45 kg | 63 kg | |
| Dough, wheat (50%AR) | Hook | 4 kg | 7 kg | 10 kg | 15 kg | 20 kg | 28 kg | 34 kg | 34 kg | 40 kg | 50 kg | 70 kg | |
| Dough, wheat (60%AR) | Hook | 5 kg | 10 kg | 12 kg | 20 kg | 26 kg | 28 kg | 40 kg | 40 kg | 53 kg | 65 kg | 91 kg | |
| Dough, whole wheat (70%AR) | Hook | 5.5 kg | 11 kg | 16.5 kg | 18 kg | 24 kg | 28 kg | 36 kg | 36 kg | 48 kg | 65 kg | 85 kg | |
| Dough, rye bread | Hook | 6 kg | 12 kg | 18 kg | 18 kg | 18 kg | 24 kg | 42 kg | 42 kg | 54 kg | 80 kg | 112 kg | |
| Dough, sourdough bread | Hook | 5.5 kg | 11 kg | 16.5 kg | 18 kg | 18 kg | 24 kg | 36 kg | 36 kg | 48 kg | 65 kg | 85 kg | |
| Dough, gluten free | Hook | 4.5 kg | 9 kg | 14 kg | 14 kg | 14 kg | 19 kg | 28 kg | 28 kg | 37 kg | 47 kg | 66 kg | |



SALGS- OG LEVERINGSBETINGELSER

FORSENDELSE

Alle leverancer fra Varimixer pålægges et fragtgebyr ved fakturering, baseret på godsmængden og forsendelsens leveringssted (DAP Incoterms). Egen afhentning af ordrer af fabrik er ikke muligt, grundet administrativ håndtering og lagerforhold.

RETURPOLITIK

Nye maskiner i original emballage kan returneres op til tre måneder fra fakturadato mod 10% returneringsgebyr der trækkes fra kreditnotaen. Nye ubrugte reservedele kan returneres op til seks måneder fra fakturadato mod 5% returneringsgebyr der trækkes fra kreditnotaen.

RMA

For at få en problemfri og hurtig håndtering af returvarer bedes du bruge vores nye retursystem "Return Material Authorisation" på vores websted. Ved at bruge dette system undgår du forsinkelser ved håndtering og behandling af eventuelle returvarer.

ØVRIGE BETINGELSER

For levering til Danmark, Finland, Norge og Sverige: Hvor intet andet er angivet gælder "Almindelige leveringsbetingelser for leverancer af maskiner og andet mekanisk, elektrisk og elektronisk udstyr mellem Danmark, Finland, Norge og Sverige samt inden for disse lande" Nr. NL92.

For levering til andre lande:

Hvor intet andet er angivet gælder "General Conditions for the Supply of Mechanical, Electrical and Associated Electronic Products", Nr. Orgalime S92.

GARANTI

Varimixer yder 2 års garanti fra faktura- eller fra leveringsdatoen til forhandleren. Garantien dækker dog maksimalt 30 måneder fra varen blev afsendt fra vor fabrik. Maskinnummer, fakturadato og lign. skal opgives.

Garantien dækker kun levering af nye ombytningsdele af Brøndby. Defekte dele returneres fragtfrit til os eller besigtiges hos køber efter nærmere aftale. Hvis der er tale om en garantisag, krediterer vi vor garantileverance.

Garantien dækker ikke for fejl opstået ved fejlbetjening, overbelastning og manglende overholdelse af vedligeholdelsesforskrifter m.v. Enhver anden omkostning i forbindelse med anvendelse af vore maskiner er Varimixer A/S uvedkommende.

RESERVEDELE

Det er vores hensigt at kunne tilbyde reservedele til alle produkter i minimum 10 år efter salgsdato. I sjældne tilfælde er dette muligvis ikke muligt. Vi råder alle distributører til at have væsentlige reservedele på lager.



Varimixer

Varimixer A/S
Elementfabrikken 9
2605 Brøndby

Salg & Marketing 4344 2288
Service & Reservedele 4324 7171
E-mail: info@varimixer.com
Ordrer: e-order@varimixer.com
www.varimixer.com
VAT nr. DK 73 31 44 10

Bank:
Nordea Bank Denmark A/S
Konto Nr. 2217-0277306190
Swift code NDEADKXXXX
IBAN:DK8820000277306190

