

Varimixer

AR30

STÆRK OG EFFEKTIV

De kraftige motorer har kapaciteten til at håndtere store mængder af tunge ingredienser.

TRINLØS HASTIGHEDSKONTROL

Trinløs styring af hastigheden med et meget robust system med bæltter snarere end gear. Denne løsning betyder, at røremaskinen ikke indeholder olie, og på denne måde undgås risikoen for at spilde olie i kedlen.

FLERE KAPACITETER I ÉN MASKINE

Kedler og værktøjer til produktion med halv volumen kan leveres til AR30.

DIGITAL TIMER

Driftstid kan styres eller overvåges via en digital timer. Maskinen stopper ved 00:00

KØDHAKKER OG GRØNSAGSSKÆRER

Modeller fra AR30 til AR80 kan bestilles med et hjælpeetræk for at udvide røremaskinens mulige anvendelsesområder.

MAGNETISK SIKKERHEDSSKÆRM

Skærmens for- og bagpart kan let afmonteres og vaskes i opvaskemaskine. Dette gør rengøring af maskinen meget lettere og sikrer en optimal hygiejne.

AUTOMATISK FASTSPÆNDING

Kedlen trilles på plads mellem de to kedelarme. Ved hjælp af håndtaget – eller automatisk ved tryk på en knap – kan kedlen hæves, centreres og låses på plads med en enkelt bevægelse.

NEM KEDELHÅNDBLING

Vælg mellem kedelvogn til transport eller en elektrisk kedellift, der klarer transport til og fra maskinen. Dette sikrer også en god ergonomi ved påfyldning og tømning. Vælg mellem flere modeller.

HVID ELLER RUSTFRIT STÅL

Et rengøringsvenligt design. AR serien er som standard pulverlakeret og kan opgraderes til en ramme udelukkende i rustfrit stål.



VARIMIXER AR30 EKSTRAUDSTYR – MODELLER



Hvid, pulverlakeret



Rustfrit stål



Marineversion, rustfrit stål

EKSTRAUDSTYR – KONTROLPANEL



VL-1 – Manuel hastighedsregulering og manuel kedelsænkning



VL-1S – Automatisk hastighedsregulering og automatisk kedelsænkning

EKSTRAUDSTYR – HJÆLPETRÆK



Hjælpetræk til kødhakker og grønsagsskærer



Kødhakker, 70 mm



Kødhakker, 82 mm



Grønsagsskærer GR20

VARIMIXER AR30 STANDARDVÆRKTØJER – A-UDSTYR 30 L



Ris, krog, spartel og kedel 30 liter i rustfrit stål.

VARIMIXER AR30 STANDARDVÆRKTØJER – B-UDSTYR 30/15 L



Ris, krog, spartel og kedel 30/15 liter i rustfrit stål.

EKSTRAUDSTYR – VÆRKTØJER



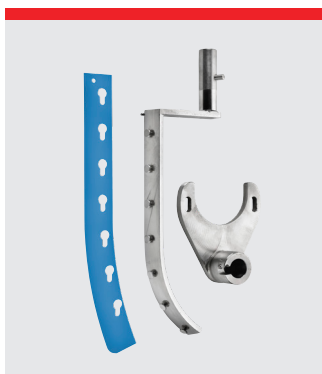
Røreris, rustfrit stål



Ris med 1 mm tykkere tråde, rustfrit stål



Ris med tyndere tråde, rustfrit stål



Automatisk skraber, rustfrit stål.
30 l og 30/15 l.



Pulverblander, rustfrit stål



Ophæng til værktøj

UDSTYR



Kedelvogn



Easylift 30-60



Multilift 30-60



Flexlift Inox

VARIMIXER AR30 STANDARD

| |
|--|
| Hvid, pulverlakeret |
| 1 kedel 30 liter i rustfrit stål |
| 1 spartel i rustfrit stål |
| 1 krog i rustfrit stål |
| 1 ris med tråde i rustfrit stål |
| Magnetisk aftagelig sikkerhedsskærm – CE-certificeret |
| Digital timer og nødstop |
| Spænding: 3 faser, 400 V, 50 Hz med 0 og jord. 1.000 W |

VARIMIXER AR30 STANDARD, TEKINSIKE DATA

| | |
|-----------------------------------|----------------------|
| Volumen | 30 l |
| Effekt | 1.000 W |
| Standardspænding* | 400 V |
| Fejlstrømsafbryder (RCD): | |
| Industri miljø | PFI type A |
| Let industri/bolig | HPFI type A |
| Nettovægt | 167 kg |
| Transport bruttovægt | 195 kg |
| H x W x L (Transport dimensioner) | 1430 x 680 x 1120 mm |
| H x W x L (Produkt dimensioner) | 1209 x 541 x 938 mm |
| HS Kode | 84341010 |
| Vol. m ³ | 1.06 m ³ |
| Ldm | 0.45 |
| Trinløs hastighed | 57 - 311 RPM |
| Faser | 3 ph |
| IP Kode | IP32 |

*Strømforsyning til anden spænding i området 100 til 480 V kan leveres efter ønske. Alle standard- og marinerøremaskiner kan leveres til 50 og 60 Hz.

VARIMIXER AR30 MARINE VERSION

Udførelse i rustfrit stål, vandinddækning ved ventilation, kærnfrie skruer, fuldsvejste rustfrie stålknæ, pakning ved bagplade, pakning ved frontpanel og toplåg. Overholder USPHS.

Spænding: 3 faser, 440 V, 50-60 Hz med 0 og jord. 1.000 W
3 faser, 480 V, 50-60 Hz med 0 og jord. 1.000 W

CERTIFICERINGER



Varimixer

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

KAPACITETER

| Værktøj | Produkt | | Bemærk |
|---------|---------------------------------------|---------|--------|
| Ris | Æggeghvider | 1.5 l | |
| | Flødeskum | 6 l | |
| | Smørkrem glasur | 12 l | + □ |
| | Lagkagebunde | 8 kg | |
| Spartel | Mayonnaise | 12 l | + |
| | Kartoffelmos | 16 kg | + |
| | Kager | 15 kg | |
| | Glasur, fondant | 12 kg | + |
| Krog | Kryddersmør | 9 kg | + □ |
| | Frikadellefars/vegansk frikadellefars | 18 kg | + |
| | Pasta, nudler (50%AR) | 12 kg | ● |
| | Dej, hvede (50%AR) | 15 kg | ● |
| | Dej, hvede (55%AR) | 17.5 kg | ● |
| | Dej, hvede (60%AR) | 20 kg | ○ |
| | Dej, fuldkornshvede (70%AR) | 18 kg | |
| | Dej, rugbrøde | 18 kg | + |
| | Dej, surdejsbrød | 18 kg | |
| | Dej, glutenfri | 14 kg | |

Kapacitetsdiagrammet viser den maksimale kapacitet for den specifikke maskine. Testen er udført med standardudstyr. Brug af specialværktøj resulterer i et andet resultat. Start altid maskinen i laveste hastighed. Hastigheden øges efterfølgende, mens der tages højde for, produktet der blandes.

Symbolforklaring:

- + = Anvend skraber for det bedste og mest effektive resultat
- = Sørg altid for, at ingredienserne er stuetemperatur / bløde.
Hvis ikke, kan dette beskadige værktøjerne.
- = Anbefales til arbejde ved lav hastighed.
- = Anbefales ikke at gå over middel hastighed.
- AR = Absorption Ratio (væske i % af tørstof)

DIMENSIONER

