

Varimixer

AR80

KRAFTFULL OCH EFFEKTIV De kraftfulla motorerna klarar stora mängder tunga ingredienser.

FLERA FUNKTIONER I EN ENDA MASKIN

Bunkar och redskap för produktion med halva volymen finns för AR80.

VARIABEL HASTIGHETSREGLERING Hastigheten regleras variabelt av ett mycket robust remsystem i stället för växlar. Denna lösning innebär att mixern inte innehåller olja. Därmed finns det ingen risk att olja hamnar i kitteln.

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

KÖTTKVARN OCH GRÖNSAKSSKÄRARE

Modellerna från AR30 till AR80 kan beställas med ett hjälputtag för fler potentiella användningsområden.

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

AUTOMATISK FIXERING Kitteln rullas på plats mellan de två armarna. Kitteln höjs, centreras och låses fast med handtaget eller automatiskt med en knapptryckning, i en enda rörelse.

ENKEL HANTERING AV KITTELN Välj mellan en transportvagn eller en elektrisk lyftanordning som transporterar kitteln till och från maskinen. Detta säkerställer även bra ergonomi vid påfyllning och tömning. Välj mellan flera olika modeller.

VIT ELLER ROSTFRITT STÅL Utformad för enkel rengöring. AR-serien har pulverbeläggning som standard och kan uppgraderas till rostfritt stål.



VARIMIXER AR80 ALTERNATIV – MODELLER



Vit, pulverbelagd



Rostfritt stål



Sjöfartsversion, rostfritt stål

ALTERNATIV – KONTROLLPANEL



VL-1 – Manuell hastighetsreglering och manuell sänkning av kitteln



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

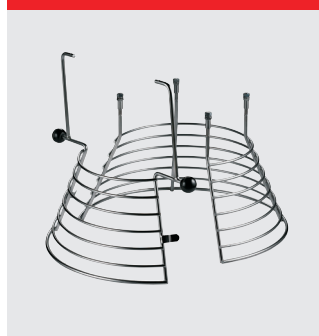
ALTERNATIV – SÄKERHETSSKYDD



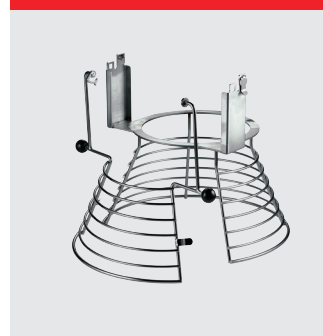
Fast plasticskydd.
CE-certifierat



Avtagbart plasticskydd.
CE-certifierat



Fast säkerhetsskydd i rostfritt
stål. Ej CE-certifierat



Avtagbart säkerhetsskydd i
rostfritt stål. Ej CE-certifierat

ALTERNATIV – HJÄLPUTTAG



Hjälpåttag för köttkvarn och grönsaksskärare



Köttkvarn, 70 mm



Köttkvarn, 82 mm



Grönsaksskärare GR20

VARIMIXER AR80 STANDARDREDSKAP – A-UTRUSTNING 80 L



Visp, krok, blandningsspade (livsmedelsklassat aluminium) och 80-liters kittel i rostfritt stål.

ALTERNATIV – REDSKAP



Vingvisp, rostfritt stål



Visp med 1 mm tjockare trådar, rostfritt stål

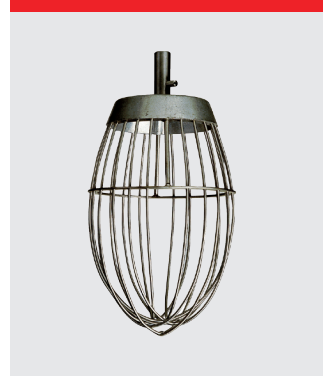
VARIMIXER AR80 STANDARDREDSKAP – B-UTRUSTNING 80/40 L



Visp, krok, blandningsspade (livsmedelsklassat aluminium) och kittel 80/40 liter i rostfritt stål.



Visp med tunnare trådar, rostfritt stål



Förstärkt visp



Blandningsspade, rostfritt stål



Automatisk skrapa, rostfritt stål.
Nylon- eller teflonblad.
80 L och 80/40 L.



Pulverblandare, rostfritt stål



Redskapshängare, 127 cm

UTRUSTNING



Ringgasbrännare. Naturgas eller flytande gas.



Bunkvagn



Easylift 140



Flexlift Inox

VARIMIXER AR80 STANDARD

Vit, pulverbelagd
1 kittel 80 liter i rostfritt stål
1 blandningsspade i aluminium (livsmedelsklassad)
1 krok i rostfritt stål
1 visp med trådar i rostfritt stål
Fast plastskydd – CE-certifierat
Digital timer och nödstopp
Spänning: 3-fas, 400 V, 50 Hz med 0 och jord. 2 900 W

VARIMIXER AR80 STANDARD TEKNISKA DATA

Volym	80 l
Effekt	2 900 W
Standardspänning*	400 V
Nettovikt	340 kg
H x B x L	1 470 x 654 x 1 150 mm
Variabel hastighet	47 – 257 v/min
Faser	3- fas
IP-kod	IP32

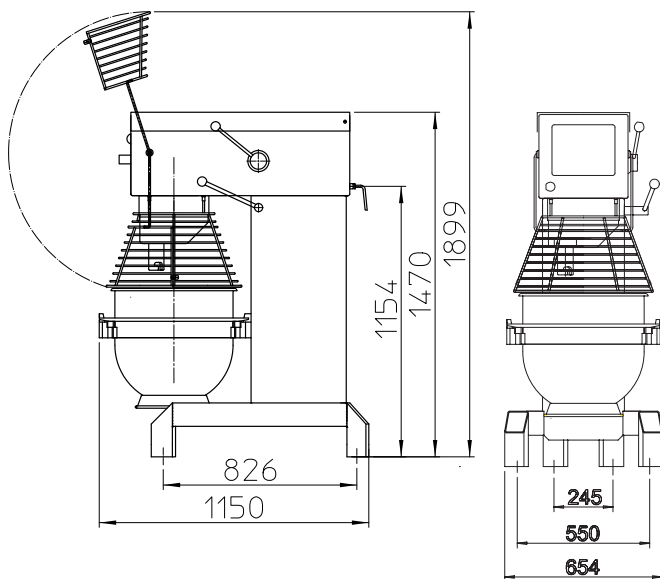
*Andra spänningar mellan 100 och 480 V finns tillgängliga på begäran.
Alla standardblandare och vattentåliga blandare finns med 50 och 60 Hz.

VARIMIXER AR80 SJÖFARTSVERSION

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

Spänning: 3-fas, 440 V, 50-60 Hz med 0 och jord. 2 900 W
3-fas, 480 V, 50-60 Hz med 0 och jord. 2 900 W

MÅTT



KAPACITET

Äggvitor	12 l
Vispad grädde	30 l
Majonnäs	64 l
Örtsmör	60 kg
Potatismos	50 kg
Bröddeg (50 % AR)	50 kg
Bröddeg (60 % AR)	60 kg
Ciabattadeg (70 % AR)	60 kg
Muffins	48 kg
Tårtbotten	20 kg
Köttbullssmet	60 kg
Glasyr	60 kg
Doughnut (50 % AR)	50 kg

CERTIFIERINGAR



Varimixer

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