

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 bælter 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 hjælpepetræk 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, centrereres og låses på plads med en enkelt bevægelse.

NEM KEDELHÅNDTERING

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 kedelsækning



VL-1S – Automatisk hastighedsregulering og automatisk kedelsækning

EKSTRAUDSTYR – HJÆLPETRÆK



Hjælpetræk til kødhakker og grønsagsskærer



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



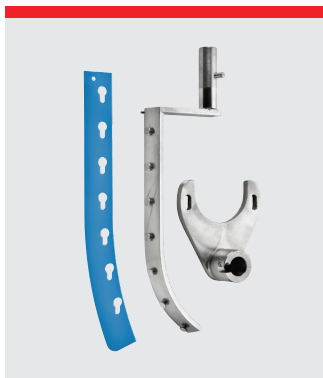
Røreris, rustfrit stål



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 Let industri/bolig	PFI type A 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	72 - 451 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 front-panel 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

KAPACITETER

Værktøj	Produkt	Bemærk
Ris	Æggehvider	1.5 l
	Flødeskum	6 l
	Smørkrem glasur	12 l + □
	Lagkagebunde	8 kg
	Mayonnaise	12 l +
Spartel	Kartoffelmos	16 kg +
	Kager	15 kg
	Glasur, fondant	12 kg +
	Kryddersmør	9 kg + □
	Frikadellefars/vegansk frikadellefars	18 kg +
Krog	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 stuete temperatur / 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)

CERTIFICERINGER



Varimixer

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

DIMENSIONER

