Varimixer

AR60

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 AR60.

DIGITAL TIMER
Driftstid kan styres eller overvåges via en digital timer. Maskinen stopper ved 00:00 og givet et bip for at varsle operatøren.

KØDHAKKER OG GRØNSAGSSKÆRER
Modeller fra AR30 til AR80 kan bestilles med et hjælpetræk 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 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.

BEN I RUSTFRIT STÅL
Som ekstra beskyttelse mod rust er de lodrette dele af benet altid lavet af rustfrit stål.

PIZZA SPECIAL AR40 og AR60 kan leveres i en særlig pizzaudgave med en ekstra kraftig motor, der nemt kan håndtere hhv. 32 og 46 kg pizzadej med 50 procent tørstof.

VARIMIXER AR60 EKSTRAUDSTYR – MODELLER

Hvid, pulverlakeret

Rustfrit stål

Pizzaudgave, hvid, pulverlakeret

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, 82 mm

Grønsagsskærer GR20

VARIMIXER AR60 STANDARDVÆRKTØJER – A-UDSTYR 60 L

Ris, krog, spartel og kedel 60 liter i rustfrit stål.

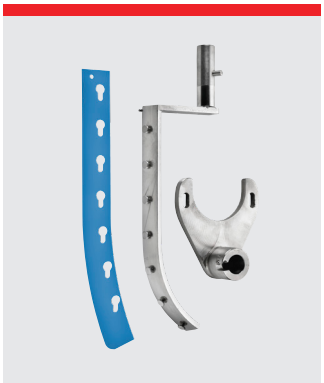
VARIMIXER AR60 STANDARDVÆRKTØJER – B-UDSTYR 60/30 L

Ris, krog, spartel og kedel 60/**30** liter i rustfrit stål.

EKSTRAUDSTYR – VÆRKTØJER

Røreris, rustfrit stål

Ris med tyndere tråde, rustfrit stål



Automatisk skraber, rustfrit stål. 60 l og 60/30 l.

Pulverblander, rustfrit stål

Ris med forstærkning

Ophæng til værktøj, 127 cm

UDSTYR

Kedelvogn

Easylift 30-60

Multilift 30-60

Flexlift Inox

VARIMIXER AR60 STANDARD

Hvid, pulverlakeret
1 kedel 60 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. 1.850 W

VARIMIXER AR60 STANDARD, TEKINSIKE DATA

Volumen		60	l
Effekt		1.850	W
Standardspænding*		400	V
Fejlstrømsafbryder (RCD): Industri miljø Let industri/bolig	 PFI type A HPFI type A		
Nettovægt		257	kg
Transport bruttovægt		290	kg
H x W x L (Transport dimensioner)		1593 x 680 x 1120	mm
H x W x L (Produkt dimensioner)		1394 x 627 x 1064	mm
HS Kode		84381010	
Vol. m³		1.18	m³
Ldm		0.40	
Trinløs hastighed		53 - 288	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 AR60 MARINE VERSION - IP KODE: IP44

Udførelse i rustfrit stål, vandinddækning ved ventilation, kærvfrie 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. 1.850 W 3 faser, 480 V, 50-60 Hz med 0 og jord. 1.850 W

KAPACITETER

Værktøj	Produkt	AR60	AR60P		Bemærk
Ris	Æggehvider	3	3	l	
	Flødeskum	12	12	l	
	Smørkrem glasur	24	24	l	✦ ☐
	Lagkagebunde	16	-	kg	
	Mayonnaise	24	-	l	
Spartel	Kartoffelmos	32	32	kg	✦
	Kager	30	30	kg	
	Glasur, fondant	24	24	kg	✦
	Kryddersmør	18	18	kg	✦ ☐
	Frikadellefars/vegansk frikadellefars	36	36	kg	✦
Krog	Pasta, nudler (50%AR)	24	28	kg	●
	Dej, hvede (50%AR)	34	34	kg	●
	Dej, hvede (55%AR)	35	35	kg	●
	Dej, hvede (60%AR)	40	40	kg	○
	Dej, fuldkornshvede (70%AR)	36	36	kg	
	Dej, rugbrøde	42	42	kg	✦
	Dej, surdejsbrød	36	36	kg	
	Dej, glutenfri	28	28	kg	

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

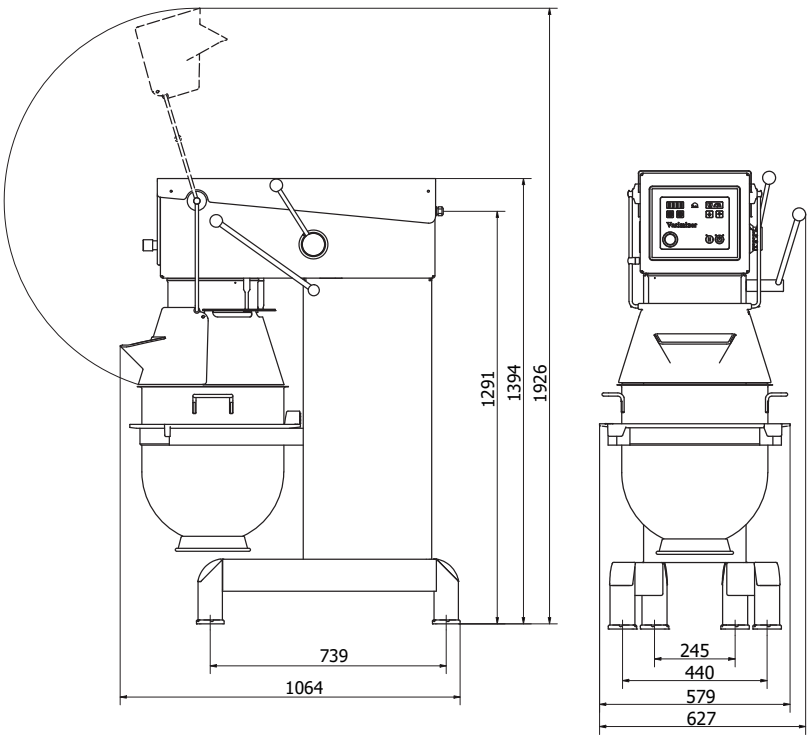
Symbolforklaring:

✦ = 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)

CERTIFICERINGER

CE NSF® ETL Intertek

DIMENSIONER



Varimixer

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