Varimixer

AR40

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 AR40.

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 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.

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 AR40 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 AR40 STANDARDVÆRKTØJER – A-UDSTYR 40 L



Ris, krog, spartel og kedel 40 liter i rustfrit stål.

VARIMIXER AR40 STANDARDVÆRKTØJER – B-UDSTYR 40/20 L

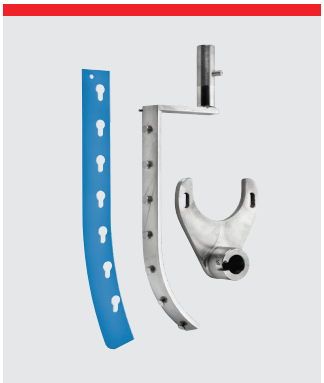


Ris, krog, spartel og kedel 40/**20** liter i rustfrit stål.

EKSTRAUDSTYR – VÆRKTØJER



Røreris, rustfrit stål



Automatisk skraber, rustfrit stål. 40 l og 40/20 l.



Pulverblander, rustfrit stål



Ophæng til værktøj, 91 cm

UDSTYR



Kedelvogn



Easylift 30-60



Multilift 30-60



Flexlift Inox

VARIMIXER AR40 STANDARD

Hvid, pulverlakeret
1 kedel 40 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. 1.100 W

VARIMIXER AR40 STANDARD, TEKINSIKE DATA

Volumen		40	l
Effekt		1.100	W
Standardspænding*		400	V
Fejlstrømsafbryder (RCD): Industri miljø Let industri/bolig	 PFI type A HPFI type A		
Nettovægt		175	kg
Transport bruttovægt		210	kg
H x W x L (Transport dimensioner)		1430 x 670 x 1100	mm
H x W x L (Produkt dimensioner)		1209 x 557 x 952	mm
HS Kode		84381010	
Vol. m³		1.06	m³
Ldm		0.40	
Trinløs hastighed		53 - 294	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 AR40 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. 1.100 W 3 faser, 480 V, 50-60 Hz med 0 og jord. 1.100 W

KAPACITETER

Værktøj	Produkt	AR40	AR40P		Bemærk
Ris	Æggehvider	2	2	l	
	Flødeskum	8	8	l	
	Smørkrem glasur	16	16	l	✦ ☐
	Lagkagebunde	-	-	kg	
	Mayonnaise	-	-	l	
Spartel	Kartoffelmos	21	21	kg	✦
	Kager	20	20	kg	
	Glasur, fondant	16	16	kg	✦
	Kryddersmør	12	12	kg	✦ ☐
	Frikadellefars/vegansk frikadellefars	24	24	kg	✦
Krog	Pasta, nudler (50%AR)	16	20	kg	●
	Dej, hvede (50%AR)	20	28	kg	●
	Dej, hvede (55%AR)	23	28	kg	●
	Dej, hvede (60%AR)	26	28	kg	○
	Dej, fuldkornshvede (70%AR)	24	28	kg	
	Dej, rugbrøde	24	24	kg	✦
	Dej, surdejsbrød	24	24	kg	
	Dej, glutenfri	19	19	kg	

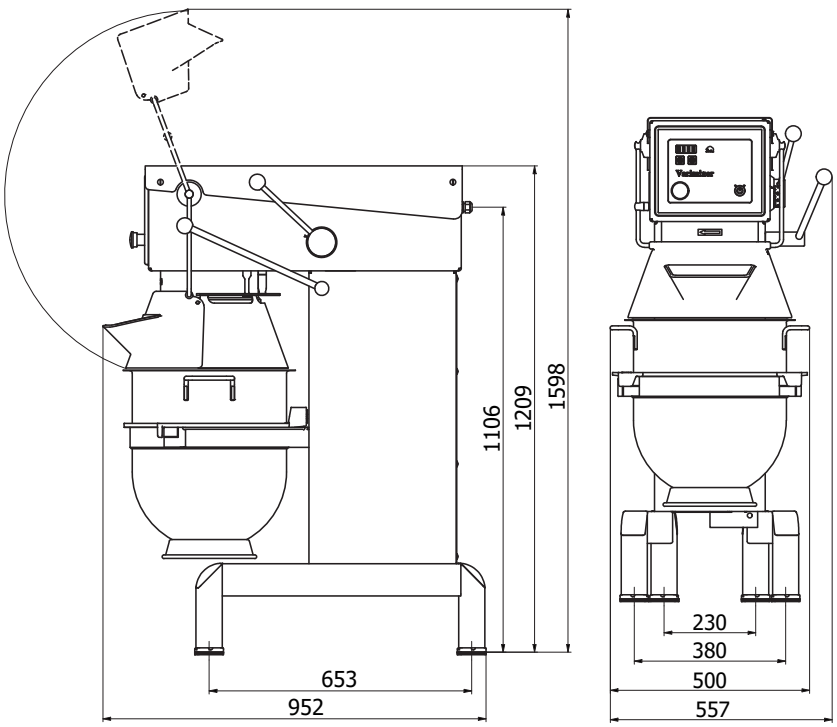
Kapacitetsdiagrammet viser den maksimale kapacitet for den specifikke maskine. Testen er udført med standardudstyr. Brug af specialværktøj resultere i et andet resultat. Start altid maskinen i laveste hastighed. Hastigheden øges efterfølgende, mens der tages højde for, produktet der blandes.

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

DIMENSIONER



Varimixer

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