Varimixer

Strong as a bear

FIRMAPROFIL



+100 YEARS MANUFACTURING



5 Liter | 10-30 Liter | 30-200 Liter | 60-140 Liter

TEDDY
Step Up

KODIAK
Designed By Users

AR
Always Reliable

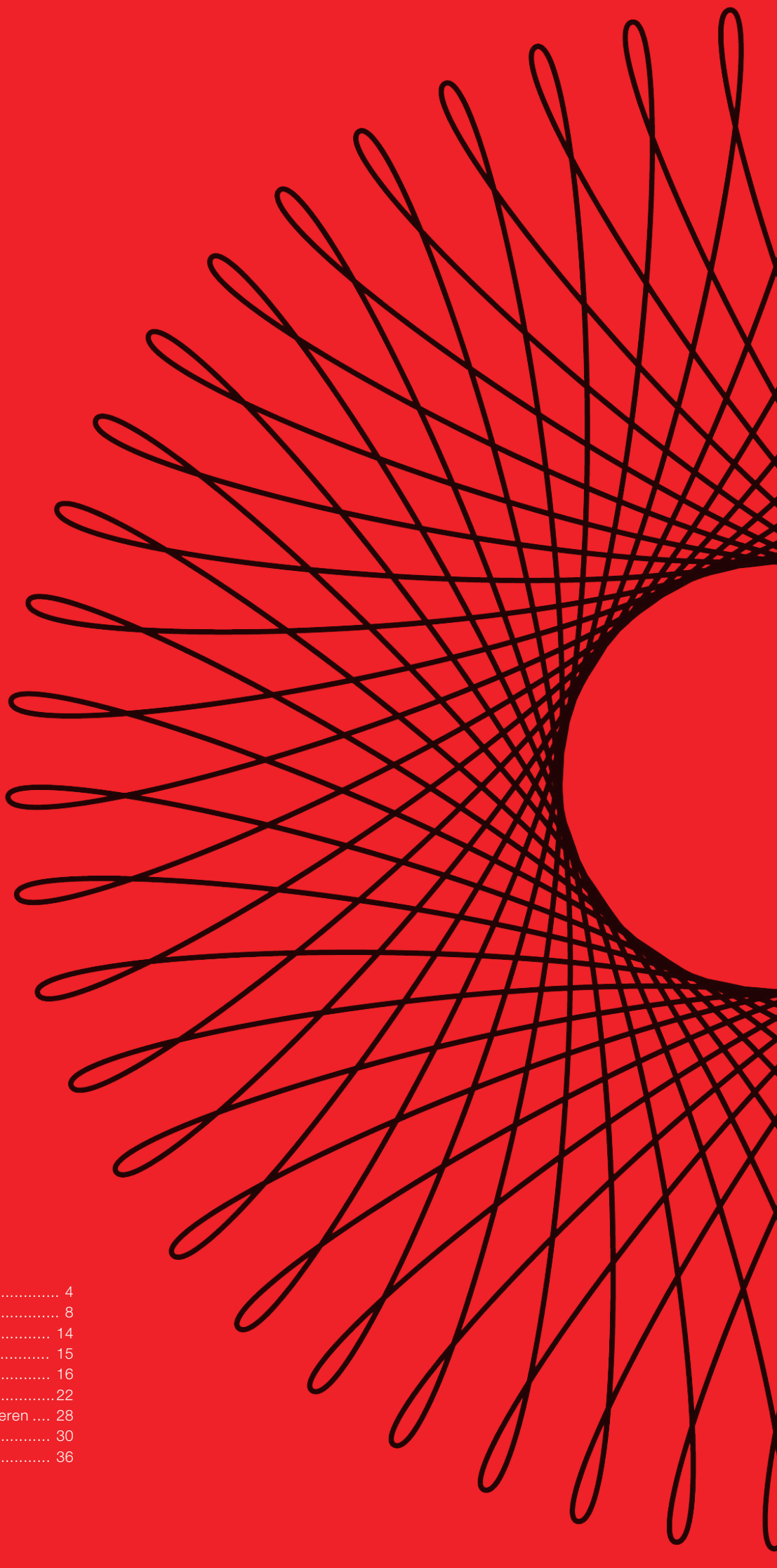
ERGO
Waterproof
Ergonomic Workflow

High End Professional Quality Planetary Mixers

For bakeries, kitchens and the food industries on any scale.

Since 1915

DK



INDHOLD

Håndværk og ny teknologi 4
Varimixer ERGO 8
Varimixer Industri 14
Varimixer Marine 15
Varimixer AR 16
Varimixer KODIAK 22
Piskeriset, krogen, spartlen og skraberen 28
Varimixer TEDDY 30
Varimixer Specifikationer 36

DANSK DESIGN OG KVALITET

I 1915 grundlagde den unge danske maskinarbejder Palle Hoff Wodschow virksomheden, der skulle blive verdenskendt for at være 'Stærk som en Bjørn'. Det handlede fra starten om røremaskiner til professionelle, og det gør det også i dag. Og kun røremaskiner, med den styrke og ekspertise, som denne specialisering giver. Og bjørnen er stadig varemærke og symbol for mere end 100 års dansk håndværk, kvalitet og banebrydende design og funktion.

Sådan begyndte det i 1915 – en 15 liter Røre-, Piske- og Ældemaskine.



Det kan ses. Det kan høres. Det kan mærkes. Varimixer er solidt kram, der er skabt til at holde i årevis. Røremaskiner, som tåler dagligt, hårdt arbejde i bagerier, køkkener, fødevareproduktioner og i medicinalindustrien. I de små og i de helt store produktioner.

Det er røremaskiner, der bygger på tradition for godt håndværk og en unik idé, når røreværktøjerne roterer om sin egen akse samtidig med, at de føres rundt i en cirkelbevægelse i kedlen – som planeter omkring solen. Det betyder, at hele massen i kedlen bearbejdes og alle punkter langs kedelvæggen nås.

Det er tradition for nytænkning. Tradition for produktudvikling baseret på et indgående kendskab til brugernes behov og dagligdag og brugerdrevet innovation på forkant med fremtiden. Resultatet er professionelle røremaskiner, der tager ansvar for ergonomi, hygiejne og nem rengøring.

Dansk design og kvalitet. Med udvalgte, veluddannede og professionelle distributører over hele verden som garant for fuld tilfredshed før, under og efter installationen.


ERIK BILLE

Varimixer er mere end 100 års tradition for håndbygget kvalitet baseret på de bedste materialer forarbejdet med præcision og faglig stolhed.

HÅNDVÆRK OG NY TEKNOLOGI

Varimixer er ikke masseproduktion. Det er menneskers værk. Intet samlebånd, men omkring 60 erfarne fagfolk, der på fabrikken i Brøndby håndbygger hver enkelt røremaskine med faglig stolthed. Det er den samme medarbejder, der har ansvaret for færdiggørelsen fra start til slut. Assisteret af den nyeste, fleksible produktionsteknologi og 100 år gamle værdier: Pålidelighed. Ansvarlighed. Ærlighed.

—

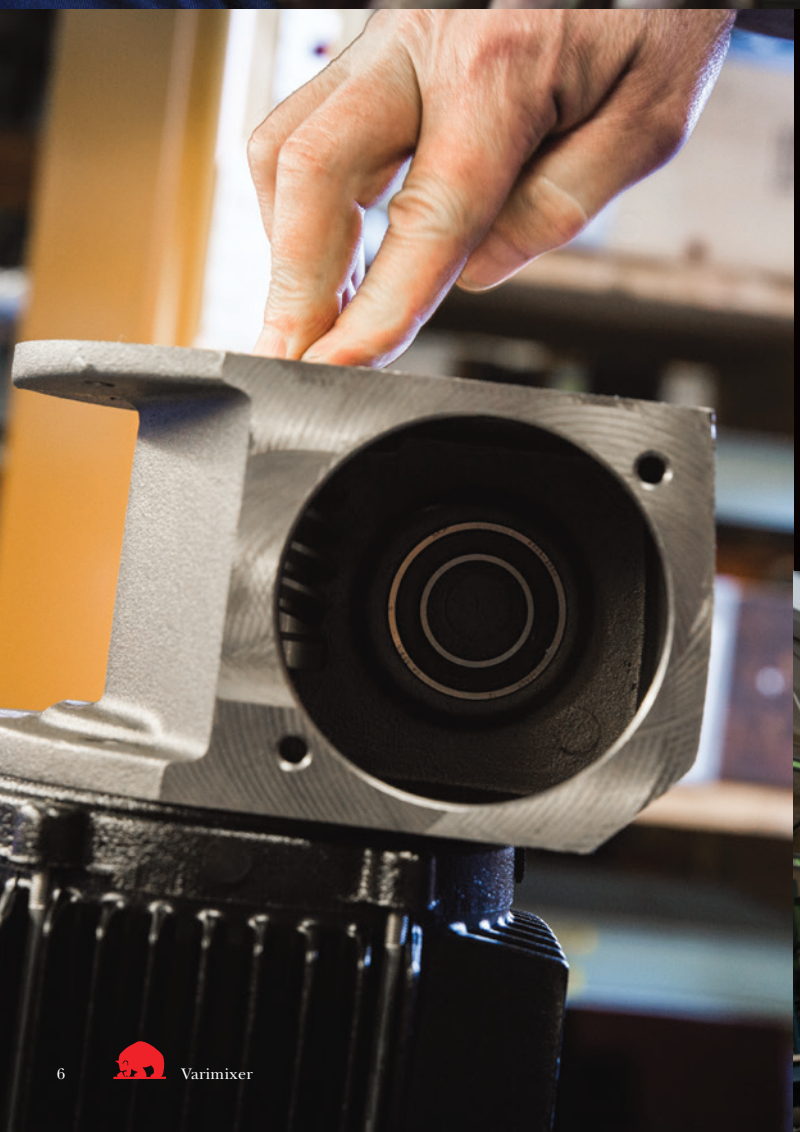
Der er maskiner, der er opfundet til formålet for årtier siden. En håndbetjent maskine til hvert enkelt buk på piskerisets tråde eller krogens buk f.eks. Der er de nyeste versioner af fleksible robotter, som arbejder ubemandet i døgndrift med præcisionsfremstilling af elementer i de absolut bedste materialer.

Og så er der medarbejderne, der har bygget røremaskiner i årevis. Håndværkere med personligt engagement, faglig stolthed og en høj grad af ansvarsfølelse for dét, som mange kalder verdens bedste røremaskine.

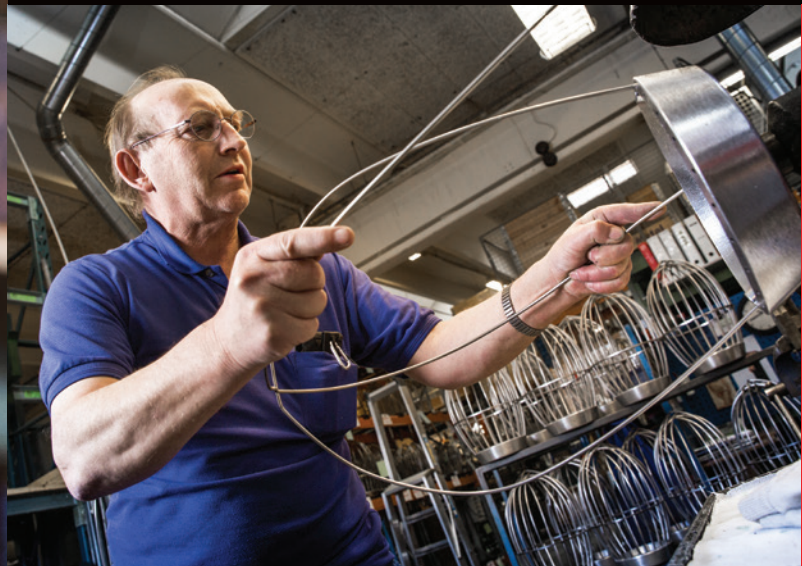
Store ord, der kan lyde som floskler. Uden indhold ville ordene være værdiløse, men når ordene svarer til oplevelserne i virkeligheden, er det værdier, der gør en virksomhed virkelig stærk.

Stærk som en bjørn.





En Varimixer er en kæde uden svage led. Hver enkelt komponent er fremstillet i ekstremt solide materialer og kombineret til en helhed, der er konstrueret til at holde i årevis.

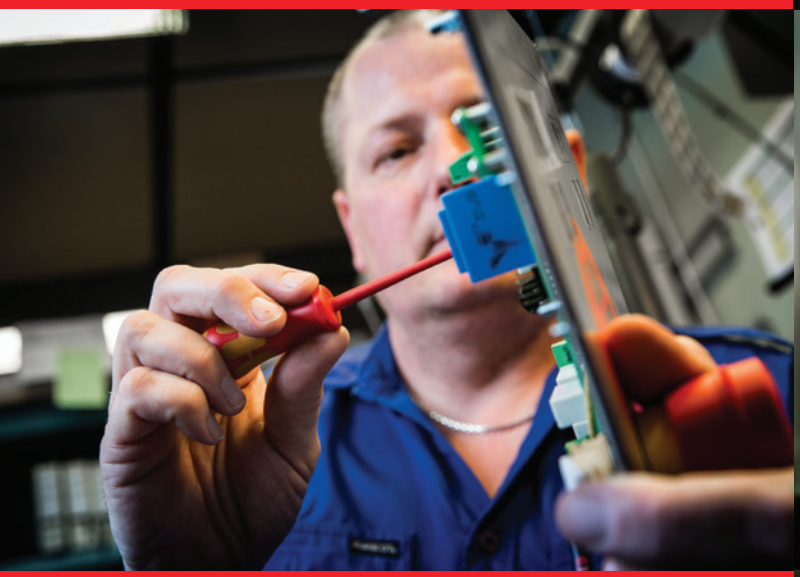






Intet samlebåndsarbejde. Hver enkelt Varimixer er resultatet af godt håndværk og faglig stolthed hos de ca. 60 medarbejdere på fabrikken i Brøndby.

Trinløs hastighedsregulering ved hjælp af frekvensstyrede motorer eller reguleret ved hjælp af næsten uopslidelig teknologi med kileremme.
En teknologi uden olie, så der ikke er risiko for oliespild i kedlen.





En omfattende kvalitetstest i alle produktionens faser sikrer et slutresultat, der har gjort Varimixer verdenskendt for at være 'stærk som en bjørn'.




-
00:00
+
1
2
3
4
-
+
Varimixer



Varimixer har med ERGO-serien udviklet den ultimative store, industrielle røremaskine. I kraft af sin gennemtænkte konstruktion skabes der optimale ergonomiske arbejdsforhold samtidig med, at der spares tid og produktiviteten øges.

ERGO

Waterproof Ergonomic Workflow

NÅR ERGONOMI ER SUND ØKONOMI

Med Varimixer ERGO-serien på 60, 100 og 140 liter er det ikke nødvendigt at afmontere de store røremaskiners røreværktøjer, når kedlen sænkes, fjernes og erstattes af næste portion. Processen styres fra det skråtstillede, ergonomisk udformede display – uden tunge løft og besværlige arbejdsstillinger. En proces, der sparer tid og penge og øger produktiviteten.

Det er røremaskiner til det store behov – til produktioner, hvor tid og effektivitet er mange penge værd. Produktioner, hvor kravene til hygiejne kræver nem og ekstrem effektiv rengøring. Produktioner, hvor mange forskellige medarbejdere skal kunne betjene maskinen uden instruktion. Medarbejdere, der slipper for belastende løft og arbejdsstillinger, fordi Varimixer ERGO er banebrydende ergonomisk design.

Ved at forøge højden på røremaskinen er der skabt plads til, at kedlen kan sænkes så meget, at røreværktøjet er frit. Det betyder, at kedlen kan fjernes og en ny kan køres ind, uden at det er nødvendigt at fjerne røreværktøjet. Røreværktøjet befinder sig desuden i den ergonomisk rigtige højde, når det skal skiftes og et andet monteres.

Design og konstruktion tager højde for optimal hygiejne og nem rengøring, og maskinerne kan som standard vaskes efter IP53-standarden. Med montering af bl.a. vandtæt, rustfrit stålrørehoved kan ERGO-serien opgraderes til IP54, så hele maskinen kan spules ren med en vandslange.



ERGO60 ERGO60 ERGO100 ERGO100 ERGO140

KONTROLPANELET Vælg mellem trinløs hastighedsregulering, faste hastigheder eller op til 24 programmer med egne processer. Al betjening sker fra det overskuelige, skråtstillede betjeningspanel med touch skærm. Panelet er nem at rengøre og er støv- og vandtæt.

HYGIEJNISK OG RENGØRINGSVENLIG Alle overflader og tilbehør er i rustfrit stål, og design og konstruktion tilgodeser optimalt hygiejne og meget nem rengøring. Varimixer ERGO kan vaskes efter IP53-standarden, og kan opgraderes både i en marineversion og til IP54-rengøring med bl.a. vandtæt, rustfrit stålrørehoved.

TRINLØS HASTIGHEDSREGULERING
Hastigheden reguleres trinløst af et meget robust system af kileremme. Det betyder, at røremaskinen ikke indeholder olie med deraf følgende risiko for oliespild i kedlen.

AFTAGELIG SIKKERHEDSSKÆRM
Den aftagelige sikkerhedsskærm i CE-certificeret plast er nem at montere og rengøre i opvaskemaskine. Varimixer ERGO kan også udstyres med en lukket sikkerhedsskærm i rustfrit stål, der beskytter mod støv og sprøjt.



ERGONOMISK ARBEJDSHØJDE
Al arbejde ved Varimixer ERGO foregår med rank ryg. Der er uhindret adgang til at skifte røreværktøjerne i den ergonomisk rigtige arbejdshøjde.

EN MASKINE - FLERE KAPACITETER
ERGO 60 kan leveres med en skål og værktøjer til 30 liter produktion, mens ERGO 100 kan leveres med udstyr til produktion af 60 og 40 liter. Muligheden for at producere reducerede mængder gør den store maskine mere alsidig.

AUTOMATISK SÆNKNING AF KEDEL
Det er ikke nødvendigt at overvåge røreprocessen. Når tiden er gået, sørger automatikken for, at kedlen sænkes, så røreværktøjerne kan dryppe af direkte i kedlen.

INGEN TUNGE LØFT
To arme låser kedlen fast, hæver den til røreposition og sænker den igen. Ingen manuelle løft. Maskinen kan kun startes, når kedlen er på plads – det sørger sensorer i armene for.

ELEKTRISK LIFT TIL NEM HÅNDTERING. Selv de største kedler kan løftes let og ergonomisk ved hjælp af en elektrisk lift, som også sikrer korrekt arbejdshøjde under fyldning og tømning. Vælg mellem flere modeller - eller vælg en manuel kedelvogn til transport.


00:00
1 2 3 4
Varimixer
Ergo
CHEFS CULINAR



ERGO er IP53 som standard, og den kan opgraderes til IP54, så den tåler endnu grundigere rengøring.

Ingen tunge løft. Kedlen hæves, sænkes og fastholdes automatisk ved et enkelt tryk på kontrolpanelet.

Det overskuelige, skråtstillede kontrolpanel med trykknap-teknologi er både nem at betjene og nem at rengøre.







Når kedlen sænkes, er der uhindret adgang til at skifte røre-værktøjerne på Varimixer ERGO i den ergonomisk rigtige arbejdshøjde.

VARIMIXER INDUSTRI

Varimixer ERGO serien kan opgraderes til rengøringsstandarden IP54 med et vandtæt rustfrit stål rørehoved, vandtæt forsegling bag og topplade og beskyttelse mod vandindtrængning ved udluftningen. Med denne opgradering kan du sprøjte ERGO med en vandslange fra alle vinkler. Dette gør Varimixer ERGO til verdens mest hygiejniske røremaskine der tilmed er nem at rengøre.





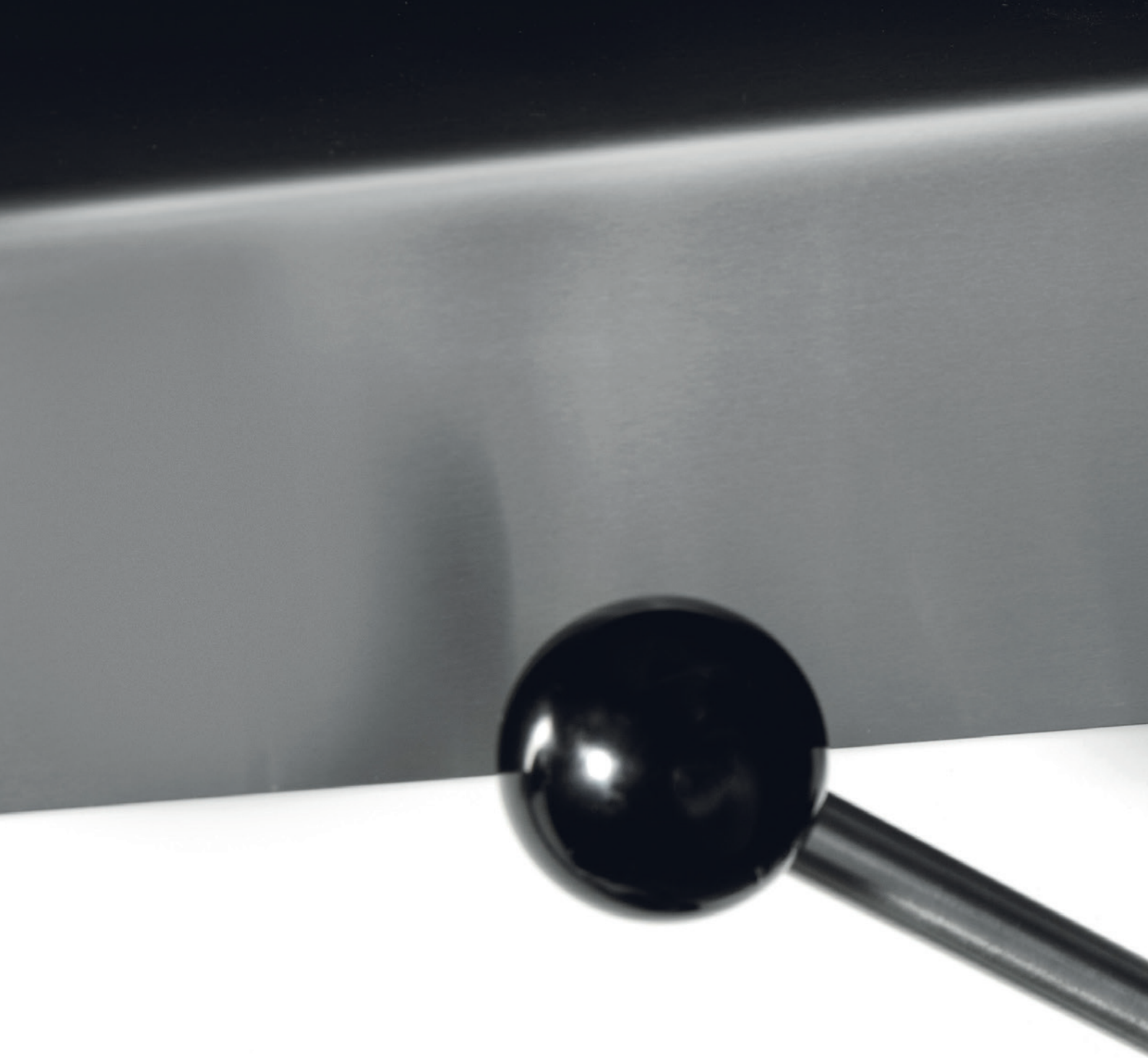
VARIMIXER MARINE

Skibe og boreplatforme stiller særlige krav til røremaskiner. Strømforsyningen er anderledes, og kravene til at beskytte teknikken mod vand er store. Det samme er kravene til hygiejne og nem rengøring. Det er krav, som Varimixer opfylder med Marine-versioner af alle røremaskiner fra 10 til 200 liter.

Varimixer Marine er udført i rustfrit stål og opfylder IP44-standarden. Maskinerne er beskyttet mod vandindtrængning – også ved ventilationen – og kærvfrie skruer sikrer sammen med rengøringsvenlige overflader og design optimal hygiejne. Maskinerne står på fuldsvejste ben af rustfrit stål, der kan fæstnes til gulvet.



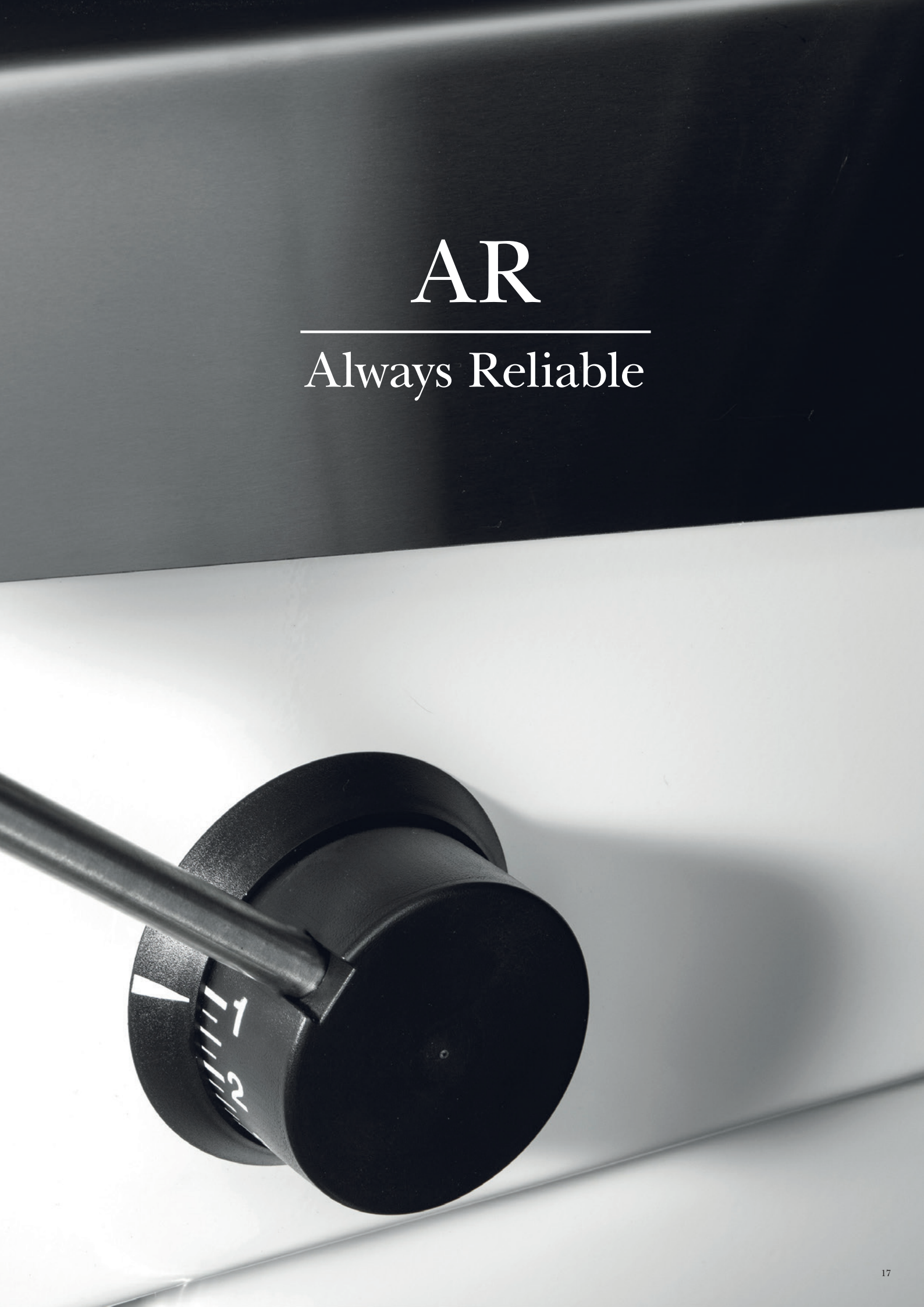




Med denne serie af robuste røremaskiner fra 30 til 100 liter opfylder Varimixer AR selv de skrappeste krav til brugervenlige løsninger i storkøkkener, bagerier og fødevareindustrier af enhver art og størrelse – til lands og til vands.

AR

Always Reliable



RØREMASKINEN TIL ALT OG ALLE

Den legendariske Varimixer AR-serien dækker ønsker og behov for solide, kraftfulde røremaskiner fra 30 til 100 liter. Med trinløs variabel hastighed og en unik, ergonomisk og tidsbesparende løsning, hvor kedelen fastholdes, løftes og sænkes i en automatisk bevægelse er betjeningen af selv de største maskiner helt enkel. Mange muligheder for tilpasning til specielle ønsker.

—

Varimixer AR-serien dækker ønsker og behov for solide, kraftfulde røremaskiner med en kapacitet på 30, 40, 60, 80 og 100 liter. Med trinløs variabel hastighed og en unik, ergonomisk og tidsbesparende løsning, hvor kedelen fastholdes, løftes og sænkes i en automatisk bevægelse er betjeningen af selv de største maskiner helt enkel. Mange muligheder for tilpasning til specielle ønsker.

Hvad enten der skal æltes, røres eller piskes er der sandsynligvis en Varimixer AR til opgaven. Til det mellemstore bageri eller storkøkken eller til den helt store fødevareproduktion.

Kedlen placeres mellem to arme, fastholdes og løftes eller sænkes i en og samme, rolige bevægelse. Ingen tunge, manuelle løft. Varimixer AR 30-80 liter leveres enten med manuel hastighedsregulering, kedelløft og -sænkning ved hjælp af håndtag eller automatisk styret på maskinens overskuelige display. I Varimixer AR 100 liter er løftefunktionen som standard automatisk.

Til alle modeller kan der leveres specielle, mindre kedler med tilhørende røreværktøj, så der kan produceres reducerede mængder på større maskiner. To størrelser i én maskine øger anvendelsesmulighederne.

Varimixer AR i rustfrit stål leveres også i en marineversion, der opfylder kravene i USPHS. Modellerne fra 60 liter og opefter kan udstyres med vandtæt rørehoved.



AR30 AR40 AR60 AR80 AR100

FLERE KAPACITETER I EN MASKINE. Kedler og værktøj til produktion af halv volumen er tilgængelige for modeller fra AR30 til AR80. AR100 kan udstyres til produktionskapaciteter på 100, 60 og 40 liter.

TRINLØS HASTIGHEDSREGULERING
Hastigheden reguleres trinløst af et meget robust system af kileremme i stedet for gear. En løsning der betyder, at røremaskinen ikke indeholder olie med deraf følgende risiko for oliespild i kedlen.

DIGITAL TIMER Produktionstiden kan styres eller følges via en digital timer. Maskinen stopper ved 0

KØDHAKKER OG GRØNSAGS-SKÆRER Modellerne fra AR30 til AR80 kan leveres med hjælpetræk, der udvider røremaskinens anvendelsesmuligheder.



STÆRK OG EFFEKTIV
Den kraftfulde motor har kapacitet til at håndtere store kvantiteter af tunge ingredienser.

SIKKERHEDSSKÆRM I PLAST ELLER RUSTFRIT STÅL
AR-serien leveres som standard med fastmonteret sikkerhedsskærm i CE- og EU-godkendt plast med en åbningsluge, så ingredienser kan tilsættes under arbejdet.
Kan også leveres med aftagelig skærm i plast eller fastmonteret eller aftagelig skærm i rustfrit stål.

AUTOMATISK FIKSERING
Kedlen køres på plads mellem de to arme. Ved hjælp af håndtaget – eller automatisk ved tryk på en knap – fastholdes og løftes eller sænkes kedlen i en og samme bevægelse.

NEM KEDELHÅNDTERING Vælg mellem en manuel kedelvogn til transport eller en elektrisk kedellift der håndterer transport til og fra maskinen og kedelløft. Dette sikrer også god ergonomi under påfyldning og tømning. Vælg mellem flere modeller.

HVID ELLER RUSTFRIT STÅL
En rengøringsvenlig konstruktion. AR serien er pulverlakeret som standard og kan opgraderes til rustfri stål konstruktion.

PIZZA SPECIAL AR40 og AR60 leveres i en speciel pizzaversion med en ekstra kraftfuld motor, der uden problemer håndterer henholdsvis 32 og 46 kg pizzadej med 50% tørstof.



Med sin enkle betjening, gennemprøvede og næsten uopslidelige teknologi, sin store styrke og rengøringsvenlige konstruktion er Varimixer AR en succes over hele verden – til lands og til vands. Til den mellemstore og den helt store produktion.









Varimixer AR40 og AR60 leveres i en speciel pizza-version med ekstra stærk motor og en dejkrog med dobbelt bajonet-fatning, som sikrer helt stabil rotation i selv den mest krævende pizzadej.



En unik, banebrydende røremaskine, der gør arbejdet helt enkelt. Vel nok markedets mest ergonomiske, hygiejniske og mest avancerede 20- og 30 liter røremaskine.



KODIAK

Designed By Users

DESIGNET AF DEM DER SKAL BRUGE DEN

Helt enkel betjening, ingen tunge løft og tildelt 'Kitchen Innovations Award' som den mest hygiejniske røremaskine på markedet. KODIAK er resultatet af en designproces, hvor professionelle brugere har været med til at skabe den optimale røremaskine, der opfylder de krav og udfordringer, dagligdagen stiller.

I mere end seks måneder fulgte designere og ingeniører arbejdet i 25 forskellige køkkener og bagerier. Med fokus på arbejdsstillinger, tunge løft og transport, rengøring og hygiejne studerede man arbejdsgangen før, under og efter processerne ved røremaskinen. Resultatet er en 20- og 30 liter røremaskine, der sætter nye standarder for, hvor enkelt det kan gøres. Det er ikke nødvendigt at læse en manual for at betjene KODIAK.

Det er slut med tunge løft. Kedlen er stabilt og højt placeret på en kedelvogn, der køres ind under røremaskinen, når der skal piskes og æltes. Kedlen fastholdes, hæves og sænkes nemt i én og samme bevægelse med det ergonomisk udformede håndtag på siden af maskinen.

Arbejdet i kedlen kan følges gennem den patenterede sikkerheds-skærm i klar polykarbonat. Skærmen holdes fast af magneter, der også fungerer som sikkerhedsafbryder – maskinen kan ikke køre, hvis skær-men ikke er påsat. Arbejdshøjden er hævet, og siderne på den øverste del af maskinen skråner indad, så synsfeltet til kedlen er øget. Desuden er selve kedlen og dimensionerne på røreværktøjerne gjort bredere. Det øger hastigheden og sparer tid.

National Restaurant Association tildelte i 2015 KODIAK årets 'Kitchen Innovation Award' med en konstatering af, at KODIAK er markedets mest innovative røremaskine.

KODIAK produceres også i en marineversion med særlig sikring mod vandindtrængning.


KODIAK 10 floor model


KODIAK 10 table model


KODIAK 20 floor model


KODIAK 20 table model


KODIAK 30

HELT ENKEL INTUITIV BETJENING Indstil tid og hastighed. Tryk start og stop. Så enkelt er det, og det hele styres i optimal arbejdshøjde fra det skråtstillede betjeningspanel.

ERGONOMISK LØFT OG SÆNK
Det ergonomisk udformede håndtag fastholder og hæver og sænker kedlen i én og samme bevægelse.

HJÆLPETRÆK PÅ FRONTEN
KODIAK kan udstyres med hjælpetræk til kødhakkere og grøntsagsskærere.

PATENTERET AFTAGELIG SIKKERHEDS-SKÆRM
Skærmen er med integreret ifyldningsbakke og fremstilet i gennemsigtig polycarbonat, der kan maskinopvaskes. Monteres lynhurtigt uden værktøj – skærmen fastholdes ved hjælp af magneter, der samtidig fungerer som sikkerhedsafbryder.

VERDENS MEST EFFEKTIVE PISKERIS
Unik konstruktion øger periferihastigheden og reducerer arbejdstiden.



IP44 Varimixer KODIAK kan rengøres efter IP44-standarden.

TO MASKINER I EN KODIAK 30-liter modellen kan suppleres med en mindre 15-liters kedel og tilhørende værktøjer, og 20-liter modellen kan supplieres med en mindre 12-liter kedel til produktion i mindre mængder. Dette øger maskinens alsidighed.

RUSTFRIT STÅL Fremstillet i rengøringsvenligt, rustfrit stål med kraftige rammer og høje, justerbare ben, så der kan gøres rent under maskinen. Kedel, ris, spartel, krog og skraber er ligeledes i rustfrit stål, der kan maskinopvaskes.

ERGONOMISK KEDELVOGN Ingen tunge løft når kedlen køres direkte til og fra maskinen i højde med arbejdsbordene. Kedlen kan tippes, men står sikkert i en gummiring under transport.

KØRER PÅ 230 VOLT KODIAK kan tilsluttes en almindelig stikkontakt. Frekvensomformer og en 3-faset motor gør Varimixer KODIAK til en meget stærk røremaskine.

BENENE KAN JUSTERES I HØJDEN


Varimixer

Siderne på den øverste del af KODIAK skråner indad, arbejdshøjden er hævet og dimensionen på rørekedlen er øget. Det gør det nemt at følge røreprocesserne i kedlen.



KODIAK 20 liter er beskyttet mod vandindtrængning til niveau IP44 og tåler dermed grundigere rengøring.





Den transperante sikkerhedsskærm har indhygget ifyldningsbakke. Den holdes på plads af magneter, som også tjener som sikkerhed-safbryder.

Der er ingen tunge løft. Kedlen køres direkte til og fra maskinen. Med det ergonomisk udformede håndtag hæves, sænkes og fastholdes kedlen i en bevægelse.

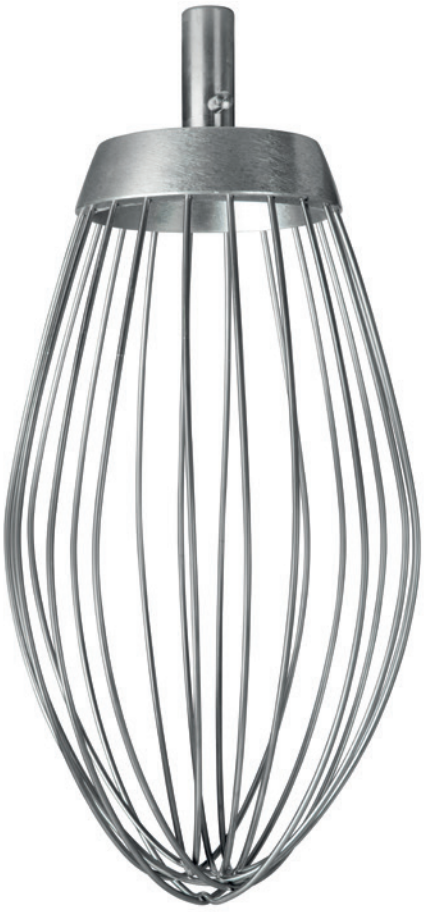


Krogen



Det starter som en stang af rustfrit stål, der drejes konisk, så den er kraftig øverst og tyndere nederst. Så skabes hvert buk og vinkel i hver sin specialbyggede hydrauliske presse. Koldbukket og med en enorm styrke. Krumning, buk og vinkler sørger for, at dejen holdes nede i kedlen under æltningen, hvor det nederste buk sørger for, at dejen vendes og foldes. Rørehovedets planetariske bevægelsesmønster sikrer en fuldstændig ensartet blanding, der er så skånsom, at selv de mest temperaturfølsomme gærdeje bliver æltet hurtigt og effektivt. Den specialkonstruerede pizzakrog med dobbelt bajonetfatning til Varimixer AR40 og AR60 håndterer op til 50% mere gærdej end traditionelle røremaskiner.

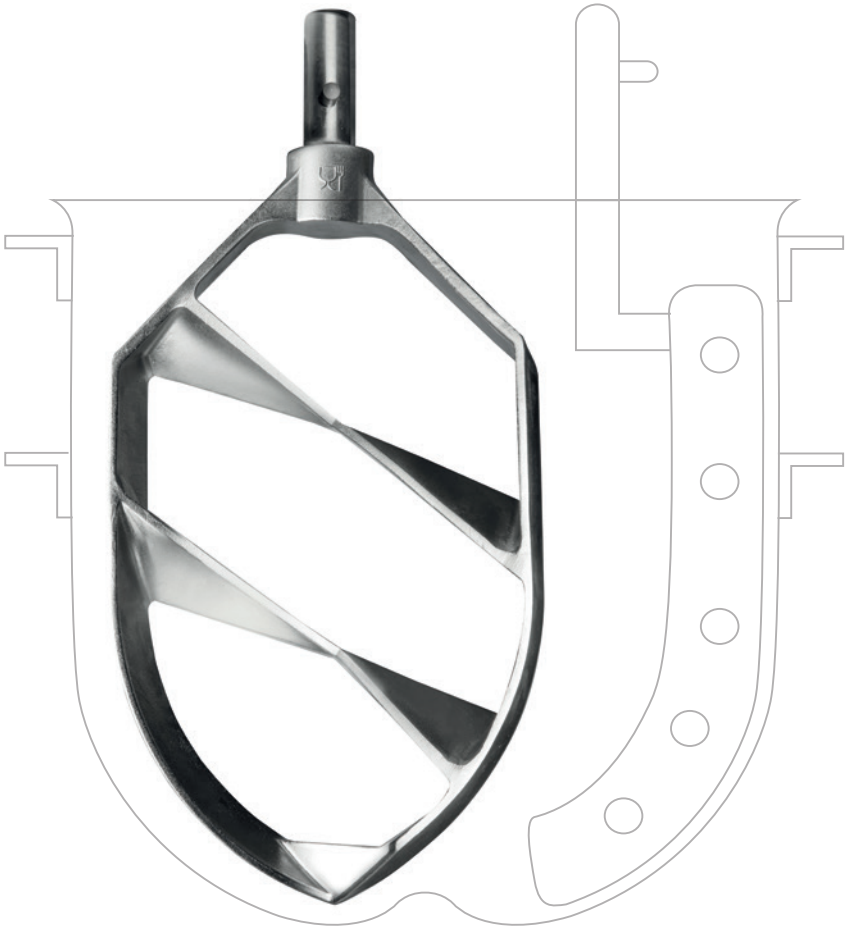
Piskeriset



Riset er udformet og konstrueret, så det passer præcist til kedlens diameter og følger kedlens form nøjagtig. Dimension og trådtykkelse er tilpasset den enkelte maskinstørrelse, så det på et minimum af tid pisker maksimalt luft ind i råvarerne. Den nøje udtænkte konstruktion af riset er udført i rustfrit stål. Hver enkelt tråd, der er forskellig i form og længde, bukkes på specialudviklet udstyr og er efterfølgende monteret og justeret i hånden. Resultatet er en hygiejnisk, helt lukket løsning uden mekaniske samlinger.

Spartlen

Skraberen



Også spartlen er geometrisk konstrueret og dimensioneret, så dens bevægelser passer med kedlens diameter. Afstanden til bund og sider er ens i top og bund, og samtidig er både de lodrette og tværgående ribber skråtstillede, så der skabes optimal turbolens i råvarerne under blandings-processerne. Spartlen er støbt i rustfrit stål, hvilket sikrer bløde og rengøringsvenlige hjørner.

Når der anvendes spartel, ris eller krog kan kedlens sider afskrabes automatisk fra top til bund ved hjælp af en skraber. Alle råvarer, der sidder på kedelkanten, presses ind i piske- eller blandingsprocessen, og resultatet er både en større og mere ensartet masse og en stor tidsbesparelse, når maskinen ikke skal standses for manuel afskrabning under arbejdet. Skraberbladet leveres i både nylon og varmebestandig teflon, og bladet klikkes nemt og hurtigt på det rustfrie stålværktøj.
Både skraber og skraberbladene kan maskinopvaskes.



Den er det mindste medlem af Varimixer-familien, men den er sine opgaver voksen. Det er tidløst dansk design, hvor form og funktion går op i en højere enhed.

TEDDY

Step Up



LILLE OG STÆRK

TEDDY er en stærk, professionel 5 liter røremaskine til de små, daglige opgaver i bageriet, køkkenet og på laboratoriet. Gennemtænkt dansk design med fokus på ergonomi, hygiejne og nem rengøring og i en kvalitet, der er skabt til hårdt arbejde år efter år.

Teddy er støjsvag med den rigtige lyd, som vi kender fra dyre biler, hvor motoren spinder og dørene smækker med overbevisning. Den rigtige lyd, når der skrues op for hastigheden, og når der trykkes på kliklåsen for at vippe rørehovedet tilbage.

TEDDY er solidt kram, der er skabt til mange års hårdt arbejde. Med en specialudviklet, kraftfuld motor, som i modsætning til de fleste andre, små røremaskiner også er i stand til at blande tunge og seje ingredienser ved helt lave hastigheder.

Hastigheden reguleres trinløst fra maskinens eneste betjenings-knap. Knappen er gennemgående, så TEDDY kan betjenes fra begge sider og med både højre og venstre hånd. Det gør det nemt at placere røremaskinen på steder, hvor der kun er lidt plads – også på langs op ad en væg.

Teddy er fremstillet af trykstøbt aluminium uden udvendige skruer og åbninger. Alle kanter og hjørner er afrundede, så det er nemt at rengøre røremaskinen med en klud.

TEDDY er fremstillet i trykstøbt aluminium og leveres slidstærkt lakeret i sølv, rød, sort eller hvid.


Silver grey


Racing red


Piano black


Pure white


Pure white with attachment drive

HJÆLPETRÆK TEDDY leveres også i en variant i hvid med hjælpetræk til montering af kødhakker i rustfrit stål.

NEM RENGØRING Med sit trykstøbte, afrundede design uden udvendige skruer og åbninger er TEDDY nem at rengøre.

SIKKERHEDSSKÆRM Et fastmonteret gitter og en aftagelig ifyldningsbakke og stænkskærm der beskytter både personen og ingredienserne og giver mulighed for at følge røreprocessen.



EFFEKTIVE REDSKABER TEDDY leveres med 5 liter røreskål i rustfrit stål med låg, et ris af 2,5 mm tråde, en spartel og en specialdesignet krog, der sørger for, at dejen ældtes og vendes optimalt. Alt tilbehør er i rustfrit stål og tåler maskinopvask.

FIKSERET KEDEL Med et enkelt greb holdes kedlen effektivt på plads under arbejdet.

NEM BETJENING Hastigheden reguleres trinløst med den gennemgående betjeningsknap, der gør det muligt at betjene TEDDY fra begge sider. Knappen er også kliklås og omdrejningspunkt, når røreenheden vippes tilbage for at skifte værktøj.

GOD STABILITET En bred fod med sugekopper sørger for, at røremaskinen står stabilt under arbejdet.





TEDDY er det ultimative valg, når det handler om en 5 liter røremaskine til professionelle. Lige så solid, som den ser ud. Lige så gedigen, som det lyder, når røreenheden vippes tilbage. Lige så stærk, som den er lydløs.

Selv ved de højeste hastigheder står TEDDY helt fast på bordet, og kedlen er effektivt fikseret med et enkelt greb.







Den medfølgende ifyldningstragt gør det nemt at tilsætte ingredienser under processen.

Når røreværktøjerne roterer om sin egen akse samtidig med, at de føres rundt i en cirkelbevægelse i kedlen bearbejdes hele massen, og alle punkter langs kedelvæggen nås. Krogens udformning sørger for, at dejen holdes nede i kedlen samtidig med, at dejen vendes og foldes.



SPECIFIKATIONER

	Volumen L	B-udstyr L	kW	Standard Spænding	Anden Spænding	Frekvens	Netto vægt kg	Trinløs hastighed Omdr./min.	Kødhakker	Grønsags-skærer
TEDDY 5L	5	-	0.3	230V	Anden spændingsstrømforsyning kan fås fra 100 til 480 V på forespørgsel.	Alle standard- og marinerøremaskiner fås i 50 og 60 Hz.	18	78 - 422	62 mm	-
KODIAK 10 bord	10	-	0.7	230V			53	72 - 451	62 mm	
KODIAK 10 gulv	10	-	0.7	230V			120	72 - 451	62 mm	
KODIAK 20 bord	20	12	0.7	230V			80	64 - 353	70+82 mm	GR20
KODIAK 20 gulv	20	12	0.7	230V			185	64 - 353	70+82 mm	GR20
KODIAK 30	30	15	1.2	230V			190	64 - 353	70+82 mm	GR20
AR30	30	15	1.0	400V			170	57 - 311	70+82 mm	GR20
AR40	40	20	1.1	400V			175	53 - 294	70+82 mm	GR20
AR40P (PIZZA)	40	20	1.85	400V			175	53 - 294	70+82 mm	GR20
AR60	60	30	1.85	400V			257	53 - 288	70+82 mm	GR20
AR60P (PIZZA)	60	30	3.0	400V			257	53 - 288	70+82 mm	GR20
AR80	80	40	2.9	400V			375	47 - 257	70+82 mm	GR20
AR100	100	40+60	2.9	400V			450	47 - 257	-	-
AR200	200	-	7.5	400V			600	47 - 259	-	-
ERGO 60	60	30	3.0	400V			330	53 - 292	-	-
ERGO 100	100	40+60	4.0	400V			450	47 - 259	-	-
ERGO 140	140	-	7.5	400V			500	47 - 259	-	-

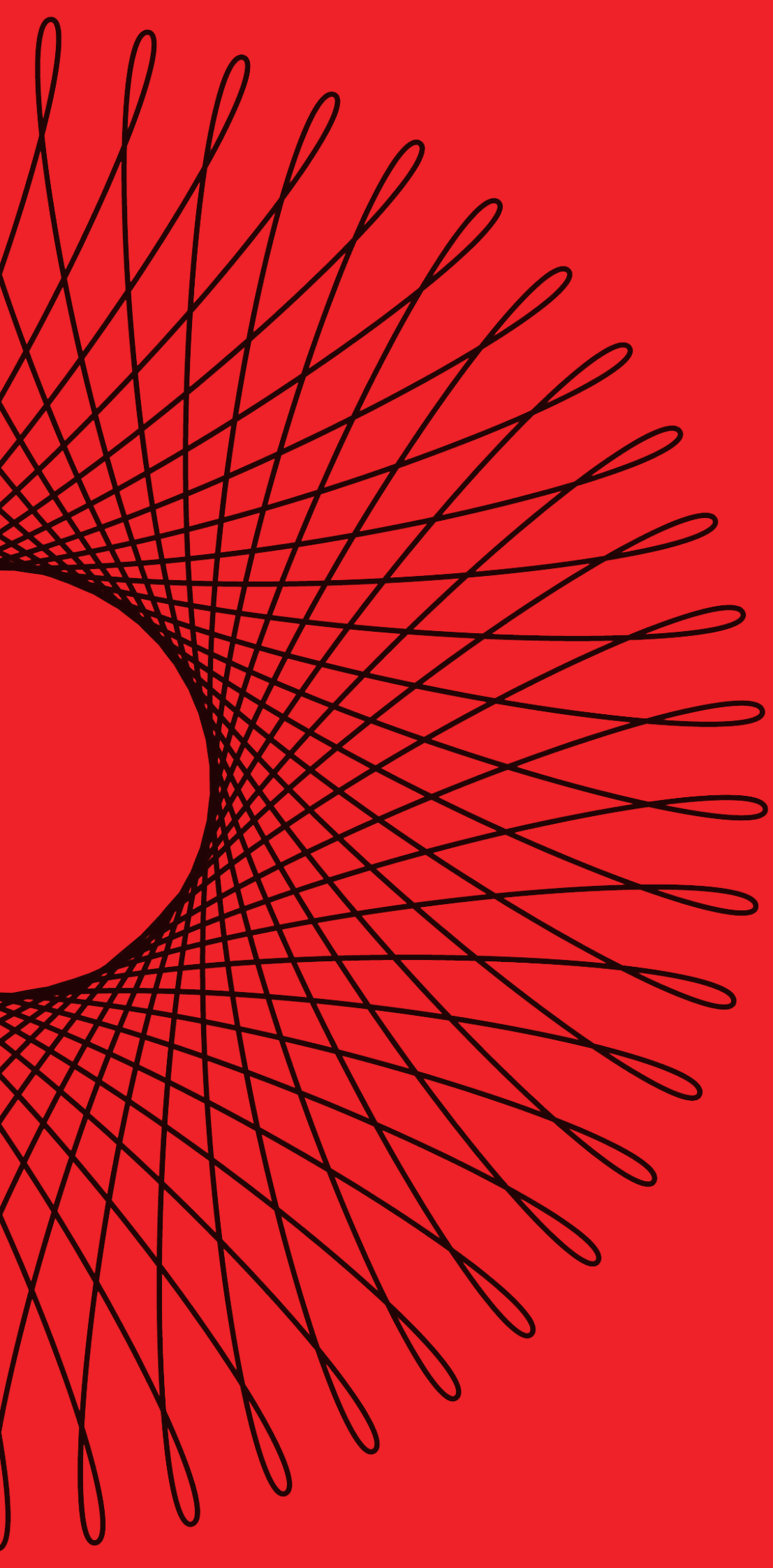
KAPACITETER

	Værktøj	TEDDY	KODIAK 10	KODIAK 20	KODIAK 30	AR30	AR40	AR40P	AR60 ERGO60	AR60P	AR80	AR100 ERGO100	ERGO140	AR200
Maskine kapacitet		5 liter	10 liter	20 liter	30 liter	30 liter	40 liter	40 liter	60 liter	60 liter	80 liter	100 liter	140 liter	200 liter
Æggehvider	Ris	0.35 L	0.5 L	1 L	1.5 L	1.5 L	2 L	2 L	3 L	3 L	4 L	5 L	7 L	10 L
Flødeskum	Ris	1.4 L	2.5 L	4 L	5 L	6 L	8 L	8 L	12 L	12 L	16 L	25 L	35 L	50 L
Smørcreme frosting	Ris	2.5 L	4 L	8 L	12 L	12 L	16 L	16 L	24 L	24 L	32 L	45 L	63 L	90 L
Lagkagebunde	Ris		2.5 kg	5.5 kg	8 kg	8 kg			16 kg			26 kg	37 kg	
Mayonnaise	Ris		4 L	8 L	12 L	12 L			24 L		32 L	40 L	56 L	
Kartoffelmos	Spartel	2 kg	5 kg	10 kg	16 kg	16 kg	21 kg	21 kg	32 kg	32 kg	43 kg	54 kg	76 kg	107 kg
Kager	Spartel	2.5 kg	5 kg	10 kg	15 kg	15 kg	20 kg	20 kg	30 kg	30 kg	40 kg	55 kg	77 kg	110 kg
Glause	Spartel	2 kg	3 kg	6 kg	9 kg	12 kg	16 kg	16 kg	24 kg	24 kg	32 kg	40 kg	56 kg	80 kg
Kryddersmør	Spartel	2 kg	3 kg	6 kg	9 kg	9 kg	12 kg	12 kg	18 kg	18 kg	24 kg	35 kg	49 kg	70 kg
Frikadellefars	Spartel	3 kg	6 kg	12 kg	18 kg	18 kg	24 kg	24 kg	36 kg	36 kg	48 kg	60 kg	84 kg	120 kg
Pasta, nudler (50%AR)	Krog	1.75 kg	6 kg	12 kg	18 kg	12 kg	16 kg	20 kg	24 kg	28 kg	32 kg	45 kg	63 kg	
Dej, hvede (50%AR)	Krog	1.5 kg	4 kg	7 kg	10 kg	15 kg	20 kg	28 kg	34 kg	34 kg	40 kg	50 kg	70 kg	
Dej, hvede (60%AR)	Krog	2.5 kg	5 kg	10 kg	12 kg	20 kg	26 kg	28 kg	40 kg	40 kg	53 kg	65 kg	91 kg	
Dej, fuldkorn (70%AR)	Krog	2.5 kg	5.5 kg	11 kg	16.5 kg	18 kg	24 kg	28 kg	36 kg	36 kg	48 kg	65 kg	85 kg	
Dej, rugbrød	Krog	3 kg	6 kg	12 kg	18 kg	18 kg	24 kg	24 kg	42 kg	42 kg	54 kg	80 kg	112 kg	
Dej, surdejsbrød	Krog	2.5 kg	5.5 kg	11 kg	16.5 kg	18 kg	24 kg	24 kg	36 kg	36 kg	48 kg	65 kg	85 kg	
Dej, gluten fri	Krog	2 kg	4.5 kg	9 kg	14 kg	14 kg	14 kg	19 kg	28 kg	28 kg	37 kg	47 kg	66 kg	

***%AR** = Absorption Ratio (liquid as % of dry matter)*

Kapacitetsdiagrammet viser den maksimale kapacitet for den specifikke maskine. Testen er udført med standardudstyr. Derfor kan brugen af specialværktøj resultere i et andet resultat.
Start altid maskinen ved laveste hastighed. Øg hastigheden efterfølgende under hensyntagen til produktet, der skal blandes.

Datablade med specifikationer på de enkelte produkter kan downloades fra **www.varimixer.com**



Varimixer







Designet til professionel madproduktion



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

Follow us on: LinkedIn
Type "Varimixer"

MIDDLEBY