Varimixer

AR200

STARK UND EFFEKTIV Die leistungsstarken Motoren sind in der Lage, große Mengen von schweren Zutaten zu verarbeiten.

HYGIENISCH UND LEICHT ZU REINIGEN Alle Oberflächen und Zubehörteile sind aus Edelstahl gefertigt. Das Design sorgt für optimale Hygiene und eine sehr leichte Reinigung. Die AR200 kann gemäß der Schutzart IP53 gereinigt und mit einem wasserdichten Edelstahl-Rührkopf zu einer Schiffsausführung oder zur Schutzart IP54 aufgerüstet werden.

BEDIENFELD Wählen Sie zwischen variabler Geschwindigkeitsregelung, festen Geschwindigkeiten oder bis zu 24 Programmen mit eigenen Abläufen. Alle Vorgänge werden über das intuitive, abgewinkelte Touchpanel-Bedienfeld gesteuert.
Das Panel lässt sich leicht reinigen und ist staub- und wasserdicht.

ABNEHMBARER SCHUTZSCHIRM Schützt vor Staub und Spritzwasser. Der abnehmbare Schutzschirm besteht aus Edelstahl, lässt sich mühelos abnehmen und ist spülmaschinenfest. Schützt vor Staub und Spritzwasser.

AUTOMATISCHE FIXIERUNG Der Kessel wird zwischen die beiden Kesselarme gefahren. Es lässt sich mit einem Knopfdruck automatisch absenken, anheben und arretieren.

LEICHTE KESSELHANDHABUNG Sie haben die Wahl zwischen einem Kesselwagen für den Transport von Hand oder einer elektrischen Hubvorrichtung, die Kesseltransporte zur und von der Maschine sowie das Heben des Kessels übernimmt. Auf diese Weise wird auch eine gute Ergonomie beim Befüllen und Entleeren sichergestellt. Es stehen mehrere Modelle zur Auswahl.

EDELSTAHL Einfach zu reinigendes Design. Die AR200 wird standardmäßig mit einem Maschinenkörper komplett aus Edelstahl geliefert.

VARIMIXER AR200 OPTIONEN – MODELLE

Edelstahl

Schiffsausführung, Edelstahl

BEDIENFELD

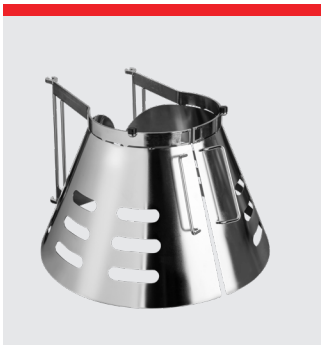
VL-5 – Automatische Drehzahlregelung und Kesselabsenkung

OPTIONEN – IP54

Wasserdichter Rührkopf, Edelstahl, IP54

Doppelt abgedichtete Abdeckung, Edelstahl, IP54

OPTIONEN – SCHUTZSCHIRME



Abnehmbarer Schutzschirm aus Edelstahl. CE-zertifiziert

Abnehmbare Edelstahl-Spritzabschirmung. CE-zertifiziert

VARIMIXER AR200 STANDARDWERKZEUGE – A-AUSRÜSTUNG 200 L

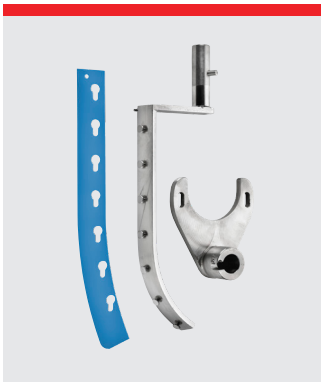
Mittig verstärkter Besen mit Doppelsplint aus Edelstahl und 200 l-Kessel aus Edelstahl.

OPTION – WERKZEUGE

Besen mit Doppelsplint, Edelstahl

Flügelbesen mit Doppelsplint, Edelstahl

Flachrührer mit Doppelsplint, Edelstahl



Automatischer Abstreifer aus Edelstahl.

Kessel mit unterem Ablaufrohr, Edelstahl

Aufhängung für Rührwerkzeuge, 127 cm

AUSRÜSTUNG– TRANSPORT

Kesselwagen

MEGALIFT Inox

Kessel auf Rädern

VARIMIXER AR200 STANDARD

Edelstahl
1 Kessel aus Edelstahl, 200 l
1 mittig verstärkter Besen mit Doppelsplint, Edelstahl
Abnehmbarer Schutzschirm aus Edelstahl - CE-zertifiziert
Digitaler Timer und Notstopp
Spannung: Dreiphasig, 400 V, 50 Hz mit Erde. 7.500 W

VARIMIXER AR200 STANDARD TECHNISCHE DATEN

Fassungsvermögen	200	l
Leistung	7.500	W
Standardspannung*	400	V
Fehlerstromschutzschalter (RCD): Industrieumgebung Leichtindustrie / Privaträume	 HPFI type A-SI / PFI type B HPFI type A-SI	
Nettogewicht	600	kg
Shipping Bruttogewicht	660	kg
H x W x L (Shipping Abmessungen)	2305 x 1000 x 1450	mm
H x W x L (Product Abmessungen)	2057 x 863 x 1373	mm
HS Code	84381010	
Vol. m³	3.34	m³
Ldm	0.60	
Drehzahlregelung	47 – 259	RPM
Phasen	3	ph
IP-Code	IP53	
IP-Code Aufrüstpaket	IP54	

*Auf Anfrage sind andere Spannungen zwischen 200 und 480 V möglich.
Alle Standard- und Schiffsausführungen sind für 50 und 60 Hz erhältlich.

VARIMIXER AR200 SCHIFFSAUSFÜHRUNG - IP-CODE: IP54

Edelstahlausführung, Wasserschutz an Entlüftung, schlitzfreie Schrauben, durchgeschweißte Edelstahlfüße, Dichtung an der Rückwand, Dichtung an der Vorderwand und oberen Abdeckung. Gemäß den Anforderungen des US-amerikanischen United States Public Health Service (USPHS).

Spannung:	4 ph, 440 V, 50-60 Hz mit Nullleiter und Erde. 7.500 W 4 ph, 480 V, 50-60 Hz mit Nullleiter und Erde. 7.500 W

FASSUNGSVERMÖGEN

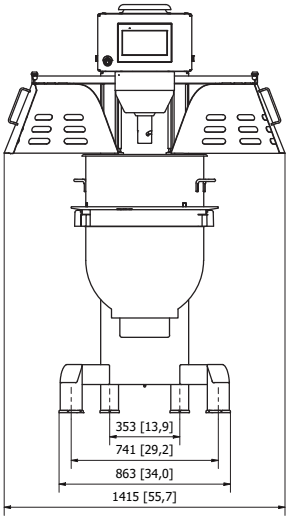
Werkzeug	Produkt			Aufmerksamkeit
Besen	Eiweiß	10	l	
	Schlagsahne	50	l	
	Buttercreme Zuckerguss	90	l	✦ ☐
	Schichtkuchen Schwämme	-	kg	
	Mayonnaise	-	l	
Flachrührer	Kartoffelpüree	107	kg	✦
	Kuchen	110	kg	
	Zuckerguss, Fondant	80	kg	✦
	Kräuterbutter	70	kg	✦ ☐
	Fleischbällchen / vegane Fleischbällchen-Mischung	120	kg	✦

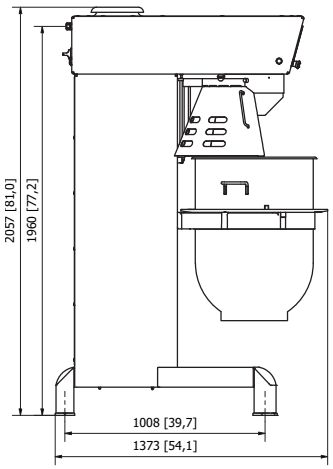
Das Kapazitätsdiagramm zeigt die maximale Kapazität für die jeweilige Maschine. Die Tests wurden mit Standardausrüstung durchgeführt. Daher kann die Verwendung von Spezialwerkzeugen zu einem anderen Ergebnis führen. Starten Sie die Maschine immer mit der niedrigsten Geschwindigkeit. Erhöhen Sie anschließend die Geschwindigkeit unter Berücksichtigung des zu mischenden Produkts.

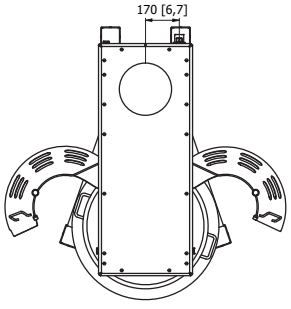
Symbolerklärung:

✦ = Schaber anwenden, für das beste und effizienteste Ergebnis
☐ = Achten Sie immer darauf, dass die Zutaten Raumtemperatur haben/ weich sind. Andernfalls können die Werkzeuge beschädigt werden.
O = Empfohlen, um mit niedriger Geschwindigkeit zu arbeiten.
O = Es wird empfohlen, die mittlere Geschwindigkeit nicht zu überschreiten.
AR = Absorption Ratio (Feuchtigkeit in % der Trockenmasse)

ABMESSUNGEN







ZERTIFIZIERUNGEN

Varimixer

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