Varimixer

AR80

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

STUFENLOSE GESCHWINDIGKEITSREGELUNG Die Geschwindigkeit wird durch ein sehr robustes System, das nicht mit Zahnrädern, sondern mit Riemen ausgestattet ist, stufenlos gesteuert. Durch diese Lösung arbeitet die Maschine ölfrei und es wird verhindert, dass Öl in den Kessel gelangen kann.

VERSCHIEDENE VOLUMINA IN EIN UND DERSELBEN MASCHINE Für die AR80 stehen Kessel und Rührwerkzeuge für die Produktion von halbierten Volumina zur Verfügung.

DIGITALER TIMER Die Betriebszeit kann über einen digitalen Timer gesteuert oder überwacht werden. Die Maschine hält bei 00:00 an.

FLEISCHWOLF UND GEMÜSESCHNEIDER Für die Modelle von AR30 bis AR80 kann zusätzlich ein Anschlussgetriebe bestellt werden, mit dem die Anwendungsmöglichkeiten der Rührmaschine erweitert werden können.

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. Mit dem Griff – oder automatisch per Knopfdruck – kann der Kessel mit einer einzigen Bewegung abgesenkt, angehoben oder arretiert werden.

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 übernimmt. Auf diese Weise wird auch eine gute Ergonomie beim Befüllen und Entleeren sichergestellt. Es stehen mehrere Modelle zur Auswahl.

WEISS ODER EDELSTAHL Einfach zu reinigender Aufbau. Die AR-Serie ist standardmäßig pulverbeschichtet order optional mit einem Maschinengehäuse komplett aus Edelstahl lieferbar.

VARIMIXER AR80 OPTIONEN – MODELLE

Weiß, pulverbeschichtet

Edelstahl

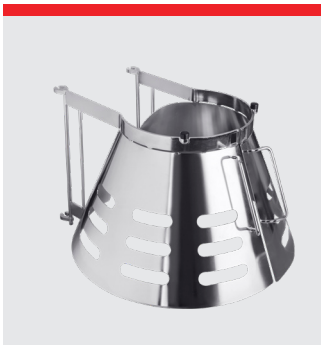
Schiffsausführung, Edelstahl

OPTIONEN – BEDIENFELD

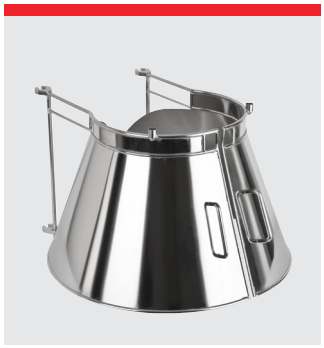
VL-1 – Manuelle Drehzahlregelung und manuelle Kesselabsenkung

VL-1S – Automatische Drehzahlregelung und automatische Kesselabsenkung

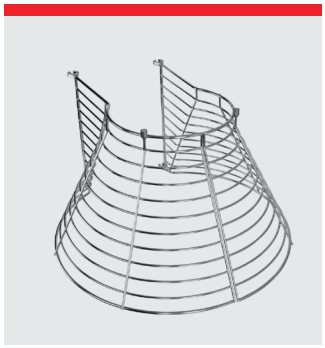
OPTIONEN – SCHUTZSCHIRME



Abnehmbarer Schutzschirm aus Edelstahl. CE-zertifiziert

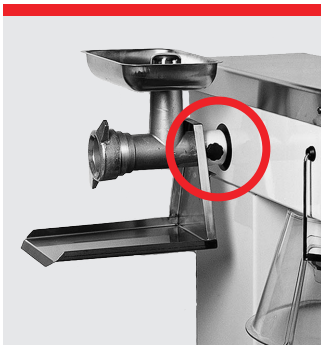


Abnehmbarer Schutzschirm aus Edelstahl. CE-zertifiziert



Abnehmbarer Schutzschirm aus Edelstahl. Nicht CE-zertifiziert

OPTIONEN – ANSCHLUSSGETRIEBE



Anschlussgetriebe für Fleischwolf und Gemüseschneider

Fleischwolf, 82 mm

Gemüseschneider GR20

VARIMIXER AR80 STANDARDWERKZEUGE – A-AUSRÜSTUNG 80 L

Besen, Kneter, Flachrührer aus Aluminium (Lebensmittelqualität) und 80 l-Kessel aus Edelstahl.

VARIMIXER AR80 STANDARDWERKZEUGE – B-AUSRÜSTUNG 80/40 L

Besen, Kneter, Flachrührer aus Aluminium (Lebensmittelqualität) und 80/**40** l-Kessel aus Edelstahl.

OPTION – WERKZEUGE

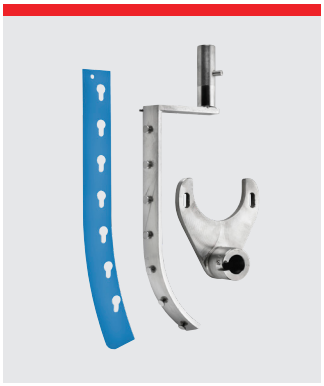
Flügelbesen, Edelstahl

Besen mit 1 mm stärkeren Drähten, Edelstahl

Besen mit dünneren Drähten, Edelstahl

Besen mit Verstärkung

Flachrührer, Edelstahl



Automatischer Abstreifer aus Edelstahl. 80 l und 80/40 l.

Pulvermischer, Edelstahl

Aufhängung für Rührwerkzeuge, 127 cm

AUSRÜSTUNG

Kesselwagen

EASYLIFT 80-140

FLEXLIFT Inox

VARIMIXER AR80 STANDARD

Weiß, pulverbeschichtet
1 Kessel aus Edelstahl, 80 l
1 Flachrührer aus Aluminium (Lebensmittelqualität)
1 Kneter aus Edelstahl
1 Besen mit Edelstahldrähten
Fest montierter Schutzschirm aus Kunststoff – CE-zertifiziert
Digitaler Timer und Notstopp
Spannung: Dreiphasig, 400 V, 50 Hz mit Nullleiter und Erde. 2.900 W

VARIMIXER AR80 STANDARD TECHNISCHE DATEN

Fassungsvermögen	80	l
Leistung	2.900	W
Standardspannung*	400	V
Fehlerstromschutzschalter (RCD): Industrieumgebung Leichtindustrie / Privaträume	 PFI typ A HPFI typ A	
Nettogewicht	375	kg
Shipping Bruttogewicht	420	kg
H x W x L (Shipping Abmessungen)	1840 x 860 x 1350	mm
H x W x L (Product Abmessungen)	1482 x 677 x 1135	mm
HS Code	84381010	
Vol. m³	2.06	m³
Ldm	0.40	
Drehzahlregelung	47 – 257	RPM
Phasen	3	ph
IP-Code	IP32	

*Auf Anfrage sind andere Spannungen zwischen 100 und 480 V möglich.
Alle Standard- und Schiffsausführungen sind für 50 und 60 Hz erhältlich.

VARIMIXER AR80 SCHIFFSAUSFÜHRUNG - IP-CODE: IP44

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. 2.900 W 4 ph, 480 V, 50-60 Hz mit Nullleiter und Erde. 2.900 W

FASSUNGSVERMÖGEN

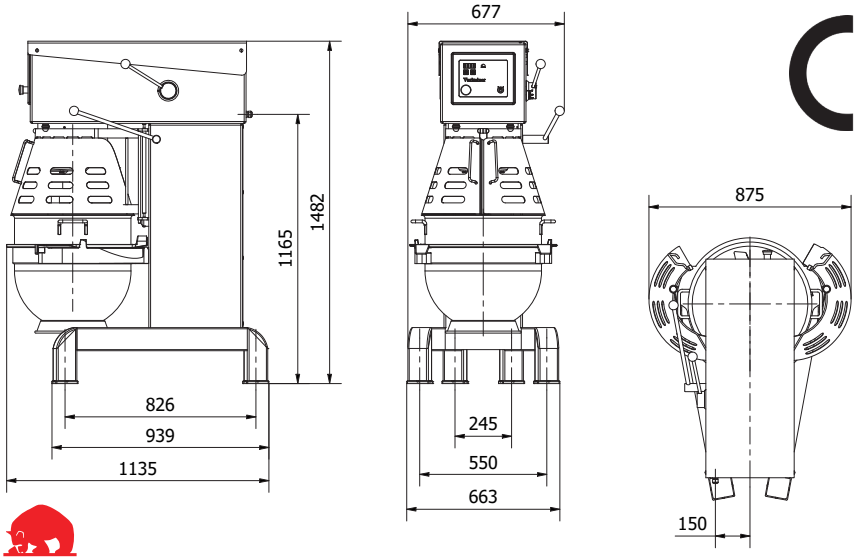
Werkzeug	Produkt			Aufmerksamkeit
Besen	Eiweiß	4	l	
	Schlagsahne	16	l	
	Buttercreme Zuckerguss	32	l	✦ ☐
	Schichtkuchen Schwämme	-	kg	
	Mayonnaise	64	l	✦
Flachrührer	Kartoffelpüree	43	kg	✦
	Kuchen	40	kg	
	Zuckerguss, Fondant	32	kg	✦
	Kräuterbutter	24	kg	✦ ☐
	Fleischbällchen / vegane Fleischbällchen-Mischung	48	kg	✦
Kneter	Pasta, Nudeln (50 % AR)	32	kg	●
	Teig, Weizen (50%AR)	40	kg	●
	Teig, Weizen (55%AR)	47	kg	●
	Teig, Weizen (60%AR)	53	kg	○
	Teig, Vollkorn (70%AR)	48	kg	
	Teig, Roggenbrot	54	kg	✦
	Teig, Sauerteigbrot	48	kg	
	Teig, Glutenfrei	37	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.
● = Empfohlen, um mit niedriger Geschwindigkeit zu arbeiten.
○ = 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