Varimixer

ERGO140

ERGONOMISCHE HANDHABUNG Separates Wechseln von Kessel und Rührwerkzeugen. Durch den höheren Maschinenkörper kann der Kessel bis unter das Rühwerkzeug abgesenkt werden. So lassen sich Kessel und Rührwerkzeuge jeweils einzeln entfernen. Das erhöht die Effizienz.

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 Der abnehmbare Schutzschirm besteht aus Edelstahl, lässt sich mühelos entfernen und ist spülmaschinenfest.

ERGONOMISCHE ARBEITSHÖHE Alle Arbeiten an der Rührmaschine Varimixer ERGO können mit geradem Rücken ausgeführt werden. Die Rührwerkzeuge sind frei zugänglich und lassen sich in ergonomischer Arbeitshöhe wechseln.

AUTOMATISCHE KESSELABSENKUNG Nach Ablauf des Rührprogrammes senkt sich der Kessel automatisch und flüssigere Massen können vom Rührwerkzeug in den Kessel abtropfen.

HUBVORRICHTUNG FÜR LEICHTE HANDHABUNG Mit elektronischen Hebekippern lassen sich selbst die größten Kessel leicht und ergonomisch korrekt anheben. Hierdurch wird auch die korrekte Arbeitshöhe beim Befüllen und Entleeren sichergestellt. Sie können zwischen mehreren Modellen wählen oder sich für einen manuellen Kesselwagen nur für den Transport entscheiden.

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

KEIN SCHWERES HEBEN Der Kessel wird zwischen die beiden Arme gefahren und beim Anheben automatisch zentriert and arretiert.

VARIMIXER ERGO 140 OPTIONEN – MODELLE

Edelstahl

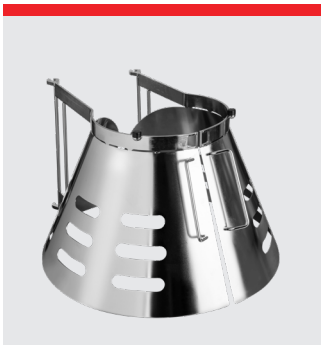
Schiffsausführung, Edelstahl

OPTIONEN – IP54

Wasserdichter Rührkopf, Edelstahl, IP54

Doppelt abgedichtete Abdeckung, Edelstahl, IP54

OPTIONEN – SCHUTZSCHIRME



Abnehmbarer Schutzschirm aus Edelstahl. CE-zertifiziert

Abnehmbare Edelstahl-Spritzabschirmung. Nicht CE-zertifiziert

VARIMIXER ERGO 140 STANDARDWERKZEUGE – A-AUSRÜSTUNG 140 L

Besen mit Doppelsplint, Kneter mit Doppelsplint aus Edelstahl, Flachrührer mit Doppelsplint aus Aluminium (Lebensmittelqualität) und 140 l-Kessel aus Edelstahl.

VARIMIXER ERGO 140 STANDARDWERKZEUGE – B-AUSRÜSTUNG 140/80 L

Besen, Kneter aus Edelstahl, Flachrührer aus Aluminium (Lebensmittelqualität) und 140/**40** l-Kessel aus Edelstah

OPTION – WERKZEUGE

Aufhängung für Rührwerkzeuge, 127 cm

Flügelbesen mit Doppelsplint, Edelstahl

Flachrührer mit Doppelsplint, Aluminium

Flachrührer mit Doppelsplint, Edelstahl

Kneter mit Doppelsplint, Edelstahl

Pulvermischer mit Doppelsplint, Edelstahl

Automatischer Abstreifer aus Edelstahl.

Kessel mit unterem Ablaufrohr, Edelstahl

AUSRÜSTUNG– TRANSPORT

Kesselwagen

EASYLIFT 80-140

MAXILIFT Inox

Kessel auf Rädern

VARIMIXER ERGO140 STANDARD

Edelstahl
1 Kessel aus Edelstahl, 140 l
1 Flachrührer aus Aluminium mit Doppelsplint
1 mittig verstärkter Besen aus Edelstahl mit Doppelsplint
Abnehmbarer Schutzschirm aus Edelstahl - CE-zertifiziert
Separate Abnahme von Kessel und Werkzeug
Digitaler Timer und Notstopp
Spannung: Dreiphasig, 400 V, 50 Hz mit Erde. 7.500 W

VARIMIXER ERGO140 STANDARD TECHNISCHE DATEN

Fassungsvermögen	140	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	500	kg
Shipping Bruttogewicht	550	kg
H x W x L (Shipping Abmessungen)	2370 x 980 x 1440	mm
H x W x L (Product Abmessungen)	2057 x 863 x 1372	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 ERGO140 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: 3 ph, 440 V, 50-60 Hz mit Nullleiter und Erde. 7.500 W
3 ph, 480 V, 50-60 Hz mit Nullleiter und Erde. 7.500 W

FASSUNGSVERMÖGEN

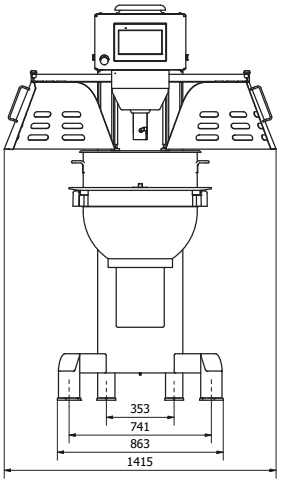
Werkzeug	Produkt			Aufmerksamkeit
Besen	Eiweiß	7	l	
	Schlagsahne	35	l	
	Buttercreme Zuckerguss	63	l	✦ ☐
	Schichtkuchen Schwämme	37	kg	
	Mayonnaise	56	l	✦
Flachrührer	Kartoffelpüree	76	kg	✦
	Kuchen	77	kg	
	Zuckerguss, Fondant	56	kg	✦
	Kräuterbutter	49	kg	✦ ☐
	Fleischbällchen / vegane Fleischbällchen-Mischung	84	kg	✦
Kneter	Pasta, Nudeln (50 % AR)	63	kg	●
	Teig, Weizen (50%AR)	70	kg	●
	Teig, Weizen (55%AR)	76	kg	●
	Teig, Weizen (60%AR)	91	kg	○
	Teig, Vollkorn (70%AR)	85	kg	
	Teig, Roggenbrot	112	kg	✦
	Teig, Sauerteigbrot	85	kg	
	Teig, Glutenfrei	66	kg	

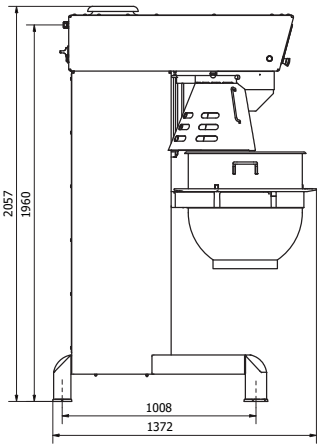
Das Kapazitätsdiagramm zeigt die maximale Kapazität für die jeweilige Maschine. Die Tests wurden mit Standardausrüstung durchgeführt. Daher kann die Verwendung von Spezialwerkzeugen zu einem anderen Ergebnis führen. Starten Sie die Maschine immer mit der niedrigsten Geschwindigkeit. Erhöhen Sie anschließend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

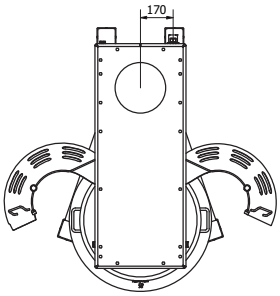
Symbolerklärung:

✦ = 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