



Varimixer

Strong as a bear

FIRMENPROFIL



+
100
YEARS
MANUFACTURING



5 Liter



10-30 Liter



30-200 Liter



60-140 Liter

TEDDY

Step Up

KODIAK

Designed By Users

AR

Always Reliable

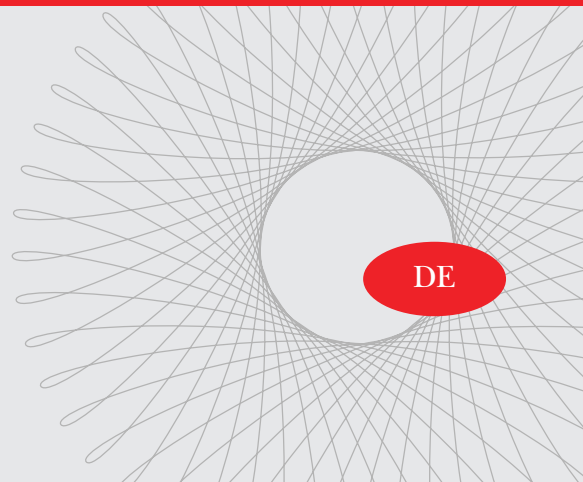
ERGO

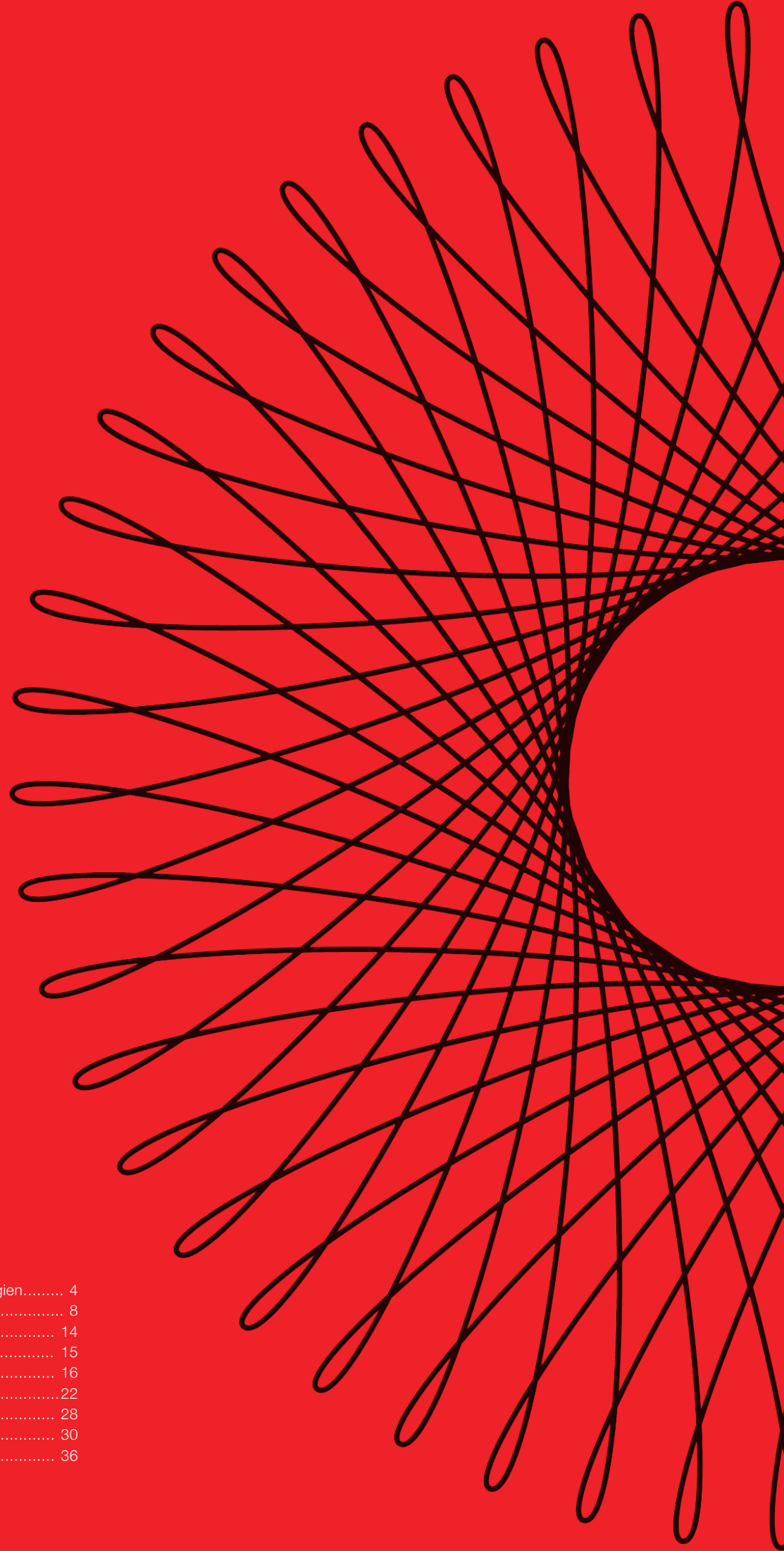
Waterproof
Ergonomic Workflow

High End Professional
Qualitäts-Planetenmischer

Für Bäckereien, Küchen und
Lebensmittelindustrie in jeder Größenordnung.

Since 1915





INHALT

Handwerkskunst und neue Technologien.....	4
Varimixer ERGO	8
Varimixer Industrie	14
Varimixer Marine	15
Varimixer AR	16
Varimixer KODIAK.....	22
Besen, Kneten, Rührer und Abstreifer	28
Varimixer TEDDY	30
Varimixer-Spezifikationen	36

DESIGN UND QUALITÄT AUS DÄNEMARK

Im Jahr 1915 gründete ein junger dänischer Mechaniker namens Palle Hoff Wodschow das Unternehmen, das für Rührmaschinen weltbekannt wurde, die bärenstark sind. Damals lag der Schwerpunkt auf Rührmaschinen für professionelle Anwender – und das ist auch heute noch so. Die Rührmaschinen verkörpern die Stärken und die Fachkenntnis, die sich aus dieser Spezialisierung ergeben. Der Bär wird weiterhin als Markenzeichen und Symbol für über 100 Jahre dänische Handwerkskunst und Qualität sowie bahnbrechende Konstruktion und Funktion verwendet.

*How it all started
in 1915. A 15-litre
whipping, mixing
and kneading
machine*



Sie können es sehen. Sie können es hören. Sie können es fühlen. Varimixer stellt robuste Getriebe her, die für eine lange Lebensdauer ausgelegt sind. Rührmaschinen, die täglich harte Arbeit verrichten, in Bäckereien, Küchen, Lebensmittelproduktionslinien und der Pharmaindustrie. Für die Produktion in jeder Größenordnung.

Es sind Rührmaschinen, die auf einer traditionellen, soliden Handwerkskunst und einer einzigartigen Idee basieren: Der Rührkopf dreht sich um Uhrzeigersinn und das Rührwerkzeug gleichzeitig entgegengesetzt um die eigene Achse – wie Planeten, die um die Sonne kreisen. Das bedeutet, dass die gesamte Masse in der Kessel bearbeitet wird und alle Punkte entlang der Kesselseiten erreicht werden.

Innovation hat Tradition. Genauso wie die Produktentwicklung Tradition hat, die auf fundiertem Wissen über die Bedürfnisse und täglichen Abläufe der Anwender sowie auf von Anwendern inspirierten, hochmodernen Innovationen basiert. Das Ergebnis sind professionelle Rührmaschinen, die Verantwortung für Ergonomie, Hygiene und eine leichte Reinigung übernehmen.

Design und Qualität aus Dänemark. Mit sorgfältig ausgewählten, gut ausgebildeten und professionellen Händlern in der ganzen Welt, um vor, während und nach der Installation volle Zufriedenheit zu garantieren.



ERIK BILLE



Varimixer steht für über 100 Jahre traditionell handgefertigter Qualität, die auf den besten, präzise verarbeiteten Werkstoffen und moderner Robotertechnologie basiert.

HANDWERKSKUNST UND NEUE TECHNOLOGIEN

Varimixer ist nicht mit Massenproduktion gleichzusetzen. Die Maschinen sind Handarbeit.

Kein Förderband, sondern rund 60 erfahrene Handwerker im Werk Kopenhagen bauen jede Rührmaschine mit Berufsstolz von Hand. Für den gesamten Prozess von Anfang bis Ende ist ein und derselbe Mitarbeiter verantwortlich. Er wird unterstützt von modernster, flexibler Fertigungstechnologie und jahrhundertealten Werten: Zuverlässigkeit. Verantwortung. Ehrlichkeit.

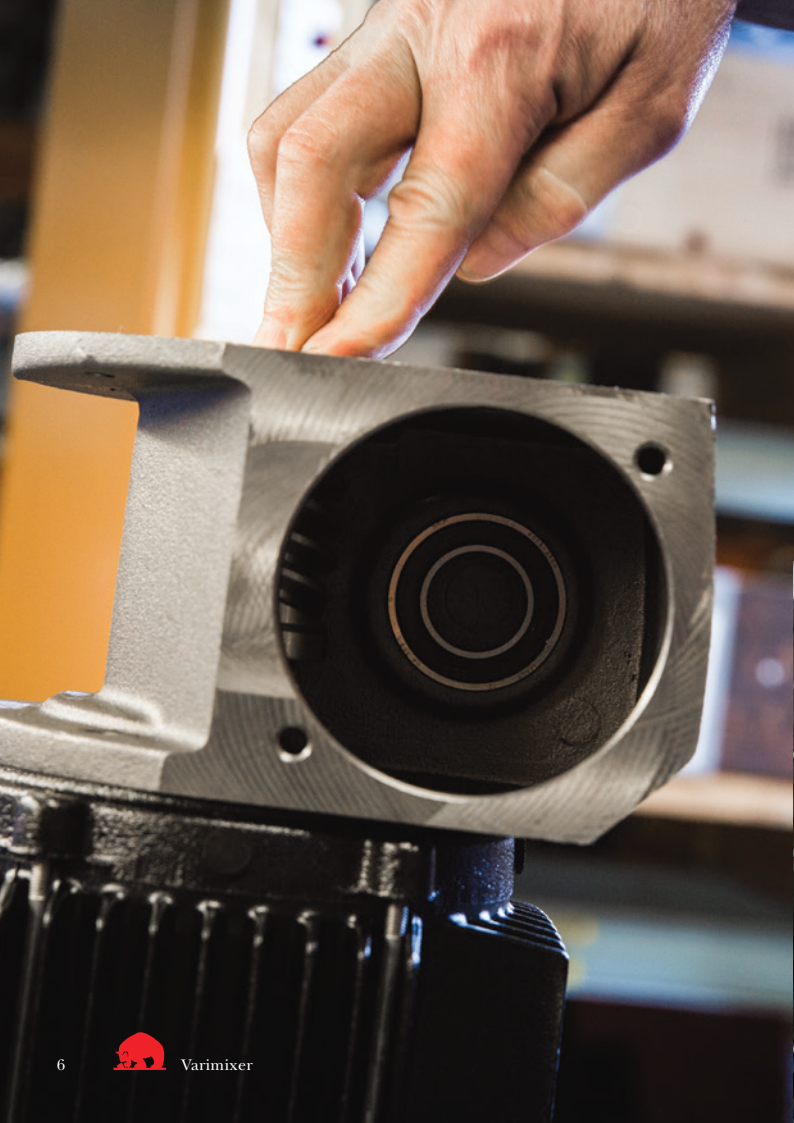


Es gibt Maschinen, die vor Jahrzehnten für einen bestimmten Zweck entwickelt wurden, wie z. B. eine handbetriebene Maschine für jede Biegung im Schneebesen oder Knethaken. Es gibt die neuesten flexiblen Roboter, die rund um die Uhr selbstständig arbeiten, um Elemente aus den allerbesten Werkstoffen mit Präzision herzustellen.

Und dann sind da noch die Mitarbeiter, die seit Jahren Rührmaschinen bauen. Handwerker mit persönlichem Engagement, Berufsstolz und einem großen Verantwortungsgefühl für das, was viele Menschen die beste Rührmaschine der Welt nennen.

Große Worte, die leicht gesagt sind. Und ohne Substanz wären diese Worte wertlos. Aber wenn sie echten Erfahrungswerten entsprechen, haben sie einen Wert, der ein Unternehmen sehr stark macht.

Stark wie ein Bär.



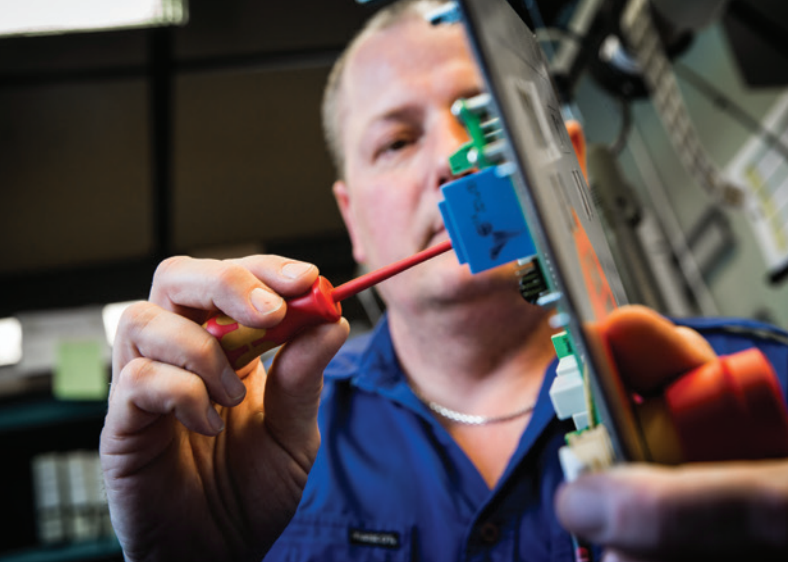
Ein Varimixer ist eine Kette ohne schwache Glieder. Jede Komponente besteht aus extrem robusten Werkstoffen und wird zu einer Einheit, die für eine lange Lebensdauer ausgelegt ist.





Kein Fließband. Jeder Varimixer ist das Ergebnis der soliden Handwerkskunst und des Berufsstolzes der rund 60 Mitarbeiter im Werk in Brøndby.

Stufenlose Geschwindigkeitsregelung durch frequenzgeregelter Motoren oder eine nahezu unerschütterliche Keilriementechnik. Eine ölfreie Technologie, die das Risiko von Ölverschmutzungen in der Kessel beseitigt.



Umfassende Qualitätskontrollen in allen Phasen der Produktion garantieren ein Endergebnis, das Varimixer zu einem weltbekanntem bärenstarken Unternehmen gemacht hat.





- 00:00 +



1 2 3 4



Varimixer

Erg

Mit der ERGO-Serie hat Varimixer die ultimative Rührmaschine für die Großindustrie entwickelt. Ihr ausgeklügeltes Design sorgt für optimale ergonomische Arbeitsbedingungen, spart Zeit und steigert die Produktivität.

ERGO

Waterproof
Ergonomic Workflow



WENN ERGONOMIE WIRTSCHAFTLICH IST

Bei den 60-, 100- und 140-Liter-Modellen der Varimixer-ERGO-Serie ist es nicht notwendig, die Rührwerkzeuge zu demontieren, wenn der Kessel abgesenkt oder entfernt wird, um die nächste Masse einzufüllen. Gesteuert wird der Prozess über das ergonomisch gestaltete, geneigte Display – ohne schweres Heben oder unangenehme Arbeitspositionen. Ein Prozess, der Zeit und Geld spart und die Produktivität steigert.



Diese Rührmaschinen erfüllen auch die umfassendsten Anforderungen: In Anwendungen, bei denen Zeit und Effizienz viel Geld bedeuten. Bei denen hygienische Anforderungen eine einfache und äußerst effektive Reinigung erfordern. Bei denen viele verschiedene Mitarbeiter die Maschine ohne Einweisung bedienen können müssen – Mitarbeiter, die anstrengende Hebe- und Arbeitspositionen vermeiden können, da die Varimixer ERGO ein bahnbrechendes ergonomisches Design hat.

Durch die größere Höhe der Rührmaschine wurde Platz geschaffen, damit der Kessel so weit abgesenkt werden kann, dass sie vom Rührwerk gelöst werden kann. Das bedeutet, dass ein Kessel entfernt und eine neue eingeschoben werden kann, ohne dass das Rührwerk ausgebaut werden muss. Das Rührwerk befindet sich nun auch auf einer ergonomischen Arbeitshöhe, wenn es ausgetauscht werden muss.

Das Design sorgt für optimale Hygiene und eine leichte Reinigung. Die Standardmodelle können gemäß der Schutzart IP53 gereinigt werden. Durch den Einbau eines wasserdichten Rührkopfs aus Edelstahl und andere Modifikationen kann eine Rührmaschine der ERGO-Serie auf IP54 aufgerüstet werden, sodass die gesamte Maschine mit Wasser abgespritzt werden kann.



ERGO60



ERGO60



ERGO100



ERGO100



ERGO140

BEDIENFELD AUS EDELSTAHL Wählen Sie zwischen einer stufenlosen Geschwindigkeitsregelung, festen Geschwindigkeiten oder bis zu 24 Programmen mit Ihren eigenen Prozessen aus. Alle Prozesse werden über das intuitive Bedienfeld mit reaktionsschnellen piezoelektrischen Drucktasten gesteuert. Das Bedienfeld ist leicht zu reinigen sowie staub- und wasserdicht.

STUFENLOSE GESCHWINDIGKEITS-REGELUNG Die Geschwindigkeit wird stufenlos von einem sehr robusten System aus Riemen gesteuert. Das bedeutet, dass die Rührmaschine kein Öl enthält, wodurch das Risiko eines Ölaustritts in der Kessel beseitigt wird.

ABNEHMBARER SCHUTZSCHIRM Der abnehmbare Schutzschirm besteht aus CE-zertifiziertem Kunststoff, lässt sich mühelos anbringen und ist spülmaschinenfest. Die Varimixer ERGO kann auch mit einem abgedichteten Schutzschirm aus Edelstahl ausgestattet werden, der vor Staub und Spritzwasser schützt.

AUTOMATISCHE KESSELABSENKUNG Der Rührvorgang muss nicht beobachtet werden. Nach Ablauf einer bestimmten Zeit senkt die Steuerung der Kessel ab, sodass die Rührwerkzeuge direkt in der Kessel abtropfen können.

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

ERGONOMISCHE ARBEITSHÖHE Alle Arbeiten an der Varimixer ERGO können mit geradem Rücken ausgeführt werden. Die Rührwerkzeuge sind frei zugänglich und das Aus-taschen erfolgt auf einer ergonomischen Arbeitshöhe.

KEIN SCHWERES HEBEN Zwei Arme arretieren der Kessel, heben sie in die Rührposition und senken sie dann wieder ab. Es ist kein schweres Heben per Hand erforderlich. Die Maschine kann nur eingeschaltet werden, wenn der Kessel eingesetzt ist. Dies wird über Sensoren in den Armen sichergestellt.





Varimixer

Ergo

RN 100-27 AM

CHEFS CULINAR





Die ERGO weist standardmäßig die Schutzart IP53 auf. Sie kann jedoch auf IP54 aufgerüstet werden, sodass die gesamte Maschine mit Wasser abgespritzt werden kann.

Kein schweres Heben. Der Kessel wird automatisch angehoben, abgesenkt und arretiert – einfach per Knopfdruck auf dem Bedienfeld.

Das intuitive, geneigte Bedienfeld mit Drucktasten ist einfach zu bedienen und leicht zu reinigen.



Wenn der Kessel abgesenkt wird, sind die Rührwerkzeuge der Varimixer ERGO frei zugänglich und das Austauschen erfolgt auf einer ergonomischen Arbeitshöhe.



VARIMIXER INDUSTRIE

Die Rührmaschinen der Serie Varimixer ERGO können mit einem wasserdichten Edelstahl-Rührkopf, einer wasserdichten Abdichtung an der Rücken- und Kopfplatte und einem Schutz gegen Wassereintritt an der Lüftungsöffnung auf die Schutzart IP54 aufgerüstet werden. Damit ist die Varimixer ERGO die wohl hygienischste und am leichtesten zu reinigende Rührmaschine der Welt.

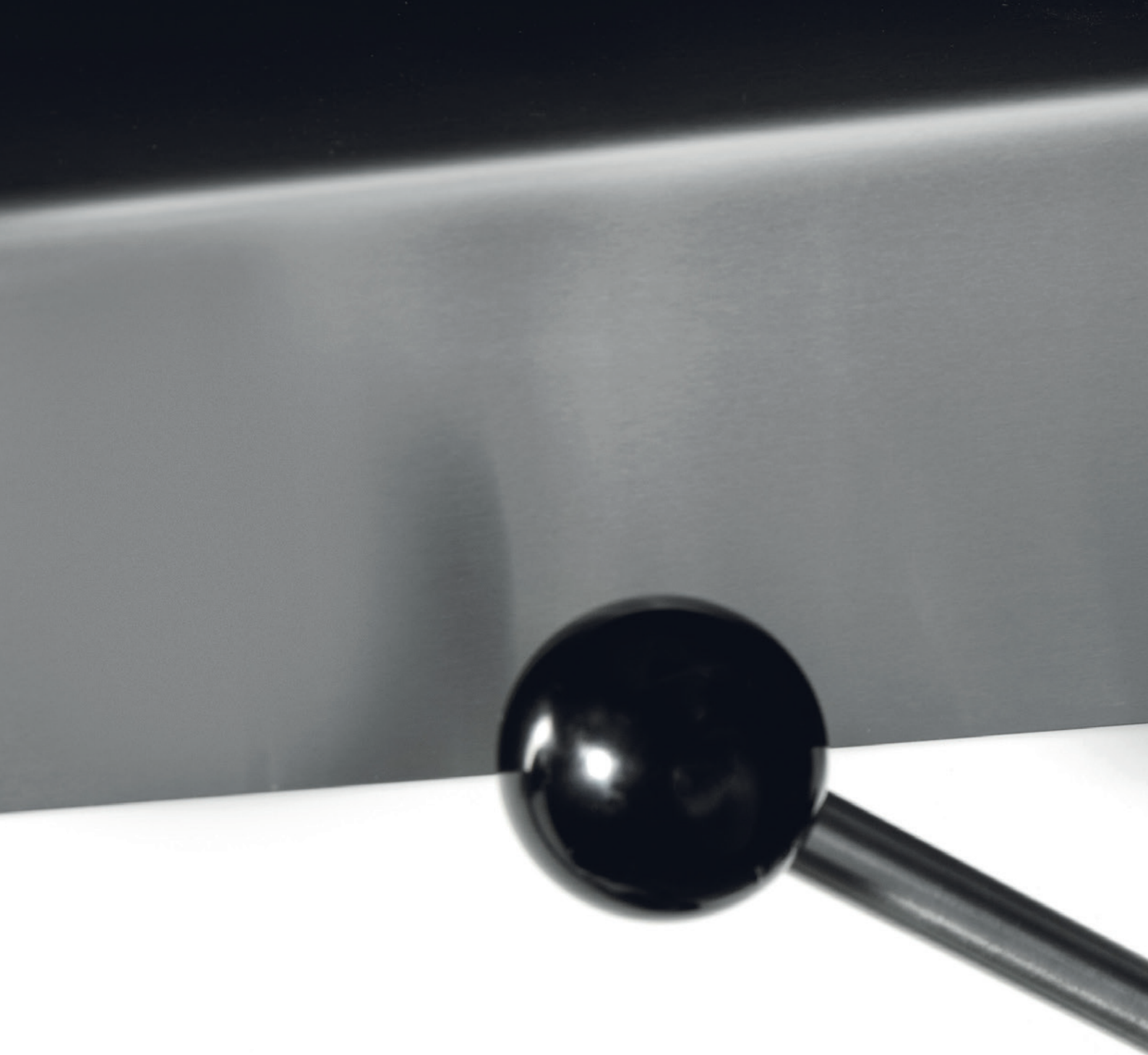


VARIMIXER MARINE

Rührmaschinen auf Schiffen und Bohrinseln müssen besondere Anforderungen erfüllen. Die Stromversorgung ist anders als an Land und die Anforderungen an den Schutz der Innenkomponenten vor Wasser sind höher. Gleiches gilt für die Anforderungen an Hygiene und eine leichte Reinigung. Varimixer erfüllt diese Anforderungen mit Schiffsausführungen aller Rührmaschinen von 10 bis 200 Litern Fassungsvermögen.

Varimixer Marine sind aus Edelstahl gefertigt und weisen die Schutzart IP44 auf. Die Maschinen sind gegen das Eindringen von Wasser geschützt – auch an der Lüftungsöffnung. Darüber hinaus sorgen Schrauben ohne Schlitz, leicht zu reinigende Oberflächen und das Design für optimale Hygiene. Die Maschinen stehen auf vollverschweißten Edelstahlbeinen, die auf dem Boden befestigt werden können.





Die Serie Varimixer AR mit robusten 30- bis 100-Liter-Rührmaschinen erfüllt selbst die höchsten Anforderungen an Benutzerfreundlichkeit in Großküchen, Großbäckereien und in der Lebensmittelindustrie – an Land und auf See.

AR

Always Reliable



DIE RÜHRMASCHINE FÜR ALLES UND JEDEN

Die legendäre Serie Varimixer AR erfüllt die Anforderungen an robuste und leistungsstarke 30- bis 100-Liter-Rührmaschinen. Die Rührmaschinen verfügen über eine stufenlos regelbare Geschwindigkeit und einen einzigartigen ergonomischen und zeitsparenden Mechanismus, der der Kessel automatisch absenkt, anhebt und arretiert. So lassen sich selbst die größten Maschinen sehr einfach bedienen. Es gibt viele Möglichkeiten für die Anpassung an spezielle Anforderungen.



Die Serie Varimixer AR erfüllt die Anforderungen an robuste und leistungsstarke 30-, 40-, 60-, 80- und 100-Liter-Rührmaschinen. Die Rührmaschinen verfügen über eine stufenlos regelbare Geschwindigkeit und einen einzigartigen ergonomischen und zeitsparenden Mechanismus, der der Kessel automatisch absenkt, anhebt und arretiert. So lassen sich selbst die größten Maschinen sehr einfach bedienen. Es gibt viele Möglichkeiten für die Anpassung an spezielle Anforderungen.

Ganz gleich, ob Sie Teig rühren, schlagen oder kneten müssen – es gibt höchstwahrscheinlich einen Varimixer AR, der für die Aufgabe perfekt ist. Für mittelgroße Bäckereien oder Großküchen oder für die Großproduktion von Lebensmitteln.

Stellen Sie der Kessel einfach zwischen die beiden Arme. Sie kann mit einer einzigen sanften Bewegung abgesenkt, angehoben und arretiert werden. Kein schweres Heben per Hand. Die Varimixer-AR-Modelle mit einem Fassungsvermögen von 30 bis 80 Litern sind entweder mit einer manuellen Geschwindigkeitsregelung und einem Hebel für der Kesselanhebung und -absenkung oder mit einer automatischen Steuerung über das intuitive Display der Maschine ausgestattet. Bei der 100-Liter-Ausführung der Varimixer AR sind diese Funktionen automatisch.

Für alle Modelle stehen kleinere Kesseln und passende Rührwerkzeuge zur Verfügung, sodass mit großen Maschinen auch kleinere Chargen produziert werden können. Zwei verfügbare Größen erhöhen die Vielseitigkeit.

Die Varimixer AR aus Edelstahl ist auch in einer Schiffsausführung erhältlich, die die Anforderungen des US-amerikanischen United States Public Health Service (USPHS) erfüllt. Die Modelle ab 60 Litern können mit einem wasserdichten Rührkopf geliefert werden, wodurch die gesamte Maschine bei der Reinigung mit Wasser abgespritzt werden kann.



MEHRERE MÖGLICHE FASSUNGSVERMÖGEN

Für die Modelle AR30 bis AR80 stehen Kessel und Werkzeuge für die Produktion von 50 Prozent geringeren Mengen zur Verfügung. Die AR100 kann für Produktionsmengen mit 100, 60 oder 40 Litern entsprechend ausgerüstet werden.

STUFENLOSE GESCHWINDIGKEITSREGELUNG

Die Geschwindigkeit wird stufenlos von einem sehr robusten System aus Riemen anstatt Zahnrädern gesteuert. Diese Lösung sorgt dafür, dass die Rührmaschine kein Öl enthält, wodurch das Risiko eines Ölaustritts in der Kessel beseitigt wird.

DIGITALER TIMER Die Betriebszeit kann über einen digitalen Timer gesteuert oder überwacht werden. Die Maschine stoppt bei 0.

FLEISCHWOLF UND GEMÜSESCHNEIDER Die Modelle AR30 bis AR80 können mit Zusatzfunktionen geliefert werden, die die Einsatzmöglichkeiten der Rührmaschine erweitern.

SCHUTZSCHIRM AUS KUNSTSTOFF ODER EDELSTAHL Die AR-Serie ist standardmäßig mit fest montierten Schutzschirmen aus CE-gekennzeichnetem und EU-zugelassenem Kunststoff ausgestattet. Diese weisen einen Einfülltrichter auf, der das Zugeben von Zutaten während des Betriebs ermöglicht. Die Rührmaschinen sind auch mit einem abnehmbaren Schutzschirm aus Kunststoff oder mit einem fest montierten oder abnehmbarem Schutzschirm aus Edelstahl erhältlich.

AUTOMATISCHE FIXIERUNG Der Kessel wird zwischen die beiden Arme gerollt. Mit dem Griff – oder automatisch per Knopfdruck – kann der Kessel mit einer einzigen Bewegung abgesenkt, angehoben oder arretiert werden.

LEICHTE KESSELHANDHABUNG Wählen Sie zwischen einem Kesselwagen für den Transport per Hand oder einer elektrischen Hubvorrichtung aus, die den Transport zur und von der Maschine weg sowie alle Hebearbeiten im Umgang mit der Kessel übernimmt. So wird auch eine gute Ergonomie beim Befüllen und Entleeren sichergestellt. Es sind mehrere Modelle zur Auswahl verfügbar.

WEISS ODER EDELSTAHL Ein leicht zu reinigendes Design. Der Kessel und Rührwerkzeuge sind aus Edelstahl und spülmaschinenfest.

STARK UND EFFEKTIV

Die leistungsstarken Motoren sind in der Lage, große Mengen an schweren Zutaten zu verarbeiten.

SPEZIELL FÜR PIZZA Die AR40 und AR60 sind in einer speziellen Ausführung für Pizzateig mit einem extra leistungsstarken Motor erhältlich, der problemlos 32 bzw. 46 kg Pizzateig mit 50 Prozent Trockenmassegehalt verarbeiten kann.





Dank seiner einfachen Bedienung, der bewährten und nahezu unerschütterlichen Technik, der hohen Leistung und dem leicht zu reinigendem Design ist der Varimixer AR weltweit ein Erfolg – an Land und auf See. Für mittlere und große Fertigungsmengen.



Die Varimixer AR40 und AR60 sind in einer speziellen Ausführung für Pizzateig mit einem extra leistungsstarken Motor und einem Knethaken mit doppeltem Bajonettanschluss erhältlich, der auch bei schwer zu handhabenden Pizzateig eine absolut stabile Drehbewegung gewährleistet.

Eine einzigartige, bahnbrechende
Rührmaschine, die die Arbeit stark vereinfacht.
Die wohl ergonomischsten, hygienischsten
und fortschrittlichsten 20- und 30-Liter-
Rührmaschinen auf dem Markt.

KODIAK

Designed By Users

ENTWICKELT VON DENJENIGEN, DIE SIE BENUTZEN

Sehr einfach zu bedienen, kein schweres Heben und ausgezeichnet mit dem Kitchen Innovations Award für die hygienischste Rührmaschine auf dem Markt. Die KODIAK ist das Ergebnis eines Entwicklungsprozesses, bei dem professionelle Anwender geholfen haben, die ideale Rührmaschine zu entwickeln, die den täglichen Anforderungen und Herausforderungen gerecht wird.

Über sechs Monate lang haben Entwickler und Ingenieure in 25 verschiedenen Betrieben den Köchen und Bäckern über die Schulter geschaut. Sie untersuchten die Abläufe vor, während und nach den Mischvorgängen, wobei sie besondere Schwerpunkte auf die Arbeitsposition, das schwere Heben und Bewegen, die Reinigung und Hygiene legten. Das Ergebnis ist eine 20- und 30-Liter-Rührmaschine, die neue Maßstäbe für die Arbeitserleichterung setzt. Sie müssen keine Anleitung lesen, um die KODIAK bedienen zu können.

Kein schweres Heben mehr. Der Kessel ist stabil und auf einem hohen Kesselgestell angebracht, das für Rühr- und Knetarbeiten unter die Rührmaschine gefahren wird. Mit einer einzigen Bewegung wird der Kessel arretiert, angehoben und abgesenkt, wobei der ergonomisch gestaltete Griff seitlich an der Maschine verwendet wird.

Der Mischvorgang in der Kessel kann durch den patentierten Schutzschirm aus transparentem Polycarbonat beobachtet werden. Der Schutzschirm wird von Magneten in Position gehalten, die gleichzeitig als Sicherheits-Signalegeber dienen – die Maschine läuft nicht an, wenn der Schutzschirm nicht angebracht ist. Die Arbeitshöhe wurde vergrößert und die Seiten des oberen Teils der Maschine neigen sich nach innen, um ein größeres Kessel-Sichtfeld zu erhalten. Der Kessel und die Rührwerkzeuge wurden verbreitert. Das erhöht die Geschwindigkeit und spart Zeit.

Die National Restaurant Association zeichnete die KODIAK im Jahr 2015 mit dem Kitchen Innovations Award aus und würdigte die KODIAK damit als die innovativste Rührmaschine auf dem Markt.

Die KODIAK ist auch in einer Schiffsausführung erhältlich, mit besonderem Schutz gegen Eindringen von Wasser.



KODIAK 10 Bodenmodell

KODIAK 10 Tischmodell

KODIAK 20 Bodenmodell

KODIAK 20 Tischmodell

KODIAK 30

SEHR EINFACHE, INTUITIVE BEDIENUNG Stellen Sie Zeit und Geschwindigkeit ein. Drücken Sie Start und Stopp. Es ist so einfach, wie es klingt. Und alles wird in einer ergonomischen Arbeitshöhe vom geneigten Bedienfeld aus gesteuert.

ERGONOMISCHES HEBEN UND SENKEN Mit dem ergonomisch gestalteten Griff kann der Kessel mit einer einzigen Bewegung abgesenkt, angehoben und arretiert werden.

FRONT-ANSCHLUSSGETRIEBE Die KODIAK ist auch mit einem Anschlussgetriebe für Fleischwölfe und Gemüseschneider erhältlich.

PATENTIERTER ABNEHMBARER SCHUTZSCHIRM Der Schirm hat eine integrierte Einfüllhilfe, besteht aus transparentem Polycarbonat und ist spülmaschinenfest. Er kann ohne Werkzeug sofort angebracht werden. Der Schutzschirm wird von Magneten in Position gehalten, die gleichzeitig als Sicherheits-Signalgeber dienen.

EFFEKTIVSTER RÜHRBESEN DER WELT Das einzigartige Design und die hohe Geschwindigkeit am Kesselrand reduzieren die Arbeitszeit.

ZWEI MASCHINEN IN EINER Das 30-Liter-Modell der KODIAK kann mit einer kleineren 15-Liter-Kessel und den dazugehörigen Werkzeugen ausgestattet werden, um kleinere Mengen produzieren zu können. Dadurch erhöht sich die Vielseitigkeit der Maschine.

ERGONOMISCHES KESSELGESTELL Es ist kein schweres Heben erforderlich, wenn der Kessel direkt in Arbeitshöhe zur Maschine hin- und von der Maschine weggerollt wird. Der Kessel ist kippbar, sitzt aber während der Bewegung sicher in einem Gummiring.

IP44 Varimixer KODIAK kann der gemäß der Schutzart IP44 gereinigt werden.

EDELSTAHL Hergestellt aus leicht zu reinigendem Edelstahl mit starkem Rahmen und hohen, verstellbaren Beinen, um die Reinigung unter der Maschine zu ermöglichen. Kessel, Schneebesen, Rührer, Knethaken und Abstreifer sind ebenfalls aus Edelstahl gefertigt und spülmaschinenfest.

BETRIEB MIT 230 V Die KODIAK kann an eine normale Steckdose angeschlossen werden. Ein Frequenzumrichter und ein Drehstrommotor machen die KODIAK von Varimixer zu einer sehr leistungsstarken Rührmaschine.

HÖHENVERSTELLBARE BEINE





Die Seiten des oberen Teils der KODIAK neigen sich nach innen, die Arbeitshöhe wurde erhöht und die Rührkessel wurde vergrößert. So lässt sich der Rührvorgang in der Kessel leicht beobachten.

Die 20-Liter-Rührmaschine KODIAK ist gegen das Eindringen von Wasser (bis Schutzart IP44) geschützt und ist daher im Vergleich zu jeder anderen 20-Liter-Maschine für eine gründlichere Reinigung geeignet.



Der transparente Schutzschirm hat einen integrierten Einfülltrichter. Er kann ohne Werkzeug angebracht werden. Der Schutzschirm wird von Magneten in Position gehalten, die gleichzeitig als Sicherheits-Signalegeber dienen.

Es ist kein schweres Heben erforderlich. Der Kessel wird direkt zur Maschine hin- und von ihr weggerollt. Mit dem ergonomisch gestalteten Griff lässt sich der Kessel mit einer einzigen Bewegung absenken, anheben und arretieren.

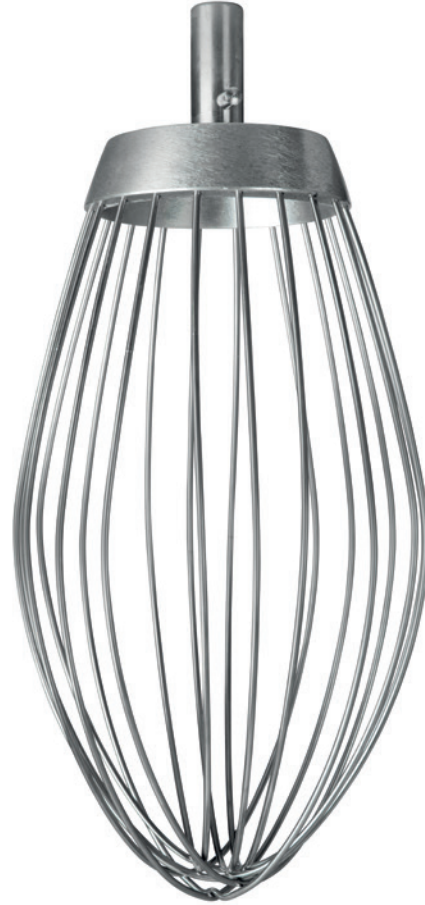


| Kneter



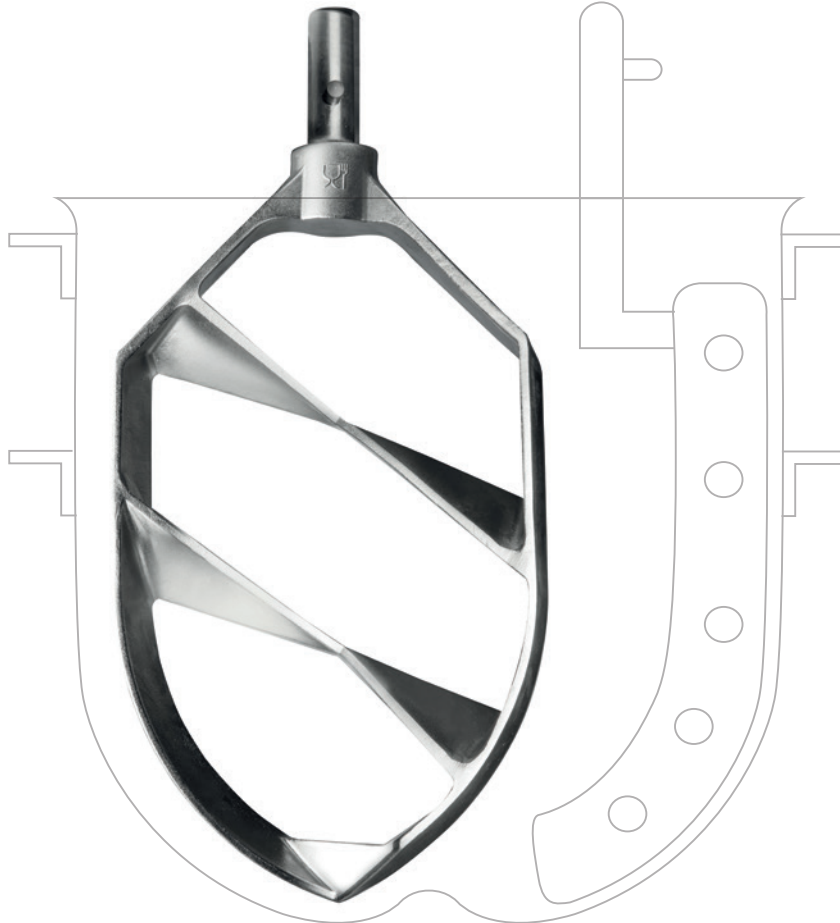
Zunächst wird eine Edelstahlstange auf einer Drehbank bearbeitet, bis sie kegelförmig ist, das heißt: oben dick und unten dünner. Jede Biegung und jeder Winkel werden mit einer speziell entwickelten hydraulischen Presse hergestellt. Kalt gebogen und unglaublich stark. Die Kurvenform, Biegungen und Winkel sorgen dafür, dass der Teig beim Kneten in der Kessel gedrückt wird, während die unterste Biegung den Teig dreht und faltet. Die planetarische Bewegung des Rührkopfs stellt eine absolut gleichmäßige Vermischung sicher. Sie ist so schonend, dass selbst der temperaturempfindlichste Hefeteig schnell und effizient geknetet wird. Der speziell entwickelte Pizzateig-Kneter mit doppeltem Bajonettanschluss für die Varimixer AR40 und AR60 verarbeitet bis zu 50 Prozent mehr Hefeteig als herkömmliche Rührmaschinen.

| Besen



Der Besen ist so konstruiert, dass er exakt zum Durchmesser der Kessel passt und der Form der Kessel folgt. Größe und Drahtstärke sind auf die jeweilige Maschinengröße abgestimmt, sodass die maximale Luftmenge in kürzester Zeit in die Zutaten eingebracht wird. Der sorgfältig gestaltete Schneebeser ist aus Edelstahl gefertigt. Jeder Draht hat eine andere Form und Länge. Die Drähte werden mit speziell entwickelten Geräten gebogen und dann von Hand befestigt und ausgerichtet. Das Ergebnis ist eine hygienische, vollständig abgedichtete Lösung ohne mechanische Verbindungen.

| Rührer



| Abstreifer

Auch der Rührer ist geometrisch so gestaltet und dimensioniert, dass seine Bewegungen zum Durchmesser der Kessel passen. Der Abstand zu Mittelpunkt und Seiten ist oben und unten gleich. Die vertikalen und quer verlaufenden Rippen sind schräg gestellt, um während des Rührvorgangs optimale Turbulenzen in der Masse zu erzeugen. Der Rührer besteht aus Edelstahl, wodurch glatte und leicht zu reinigende Ecken vorhanden sind.

Bei der Verwendung des Rührers, Besens oder Kneters können die Seiten der Kessel mit einem Abstreifer automatisch von oben nach unten abgeschabt werden.

Alle Zutaten, die an den Seiten der Kessel kleben, werden so in den Rühr- oder Mischvorgang geschoben. Das Ergebnis ist ein größeres und gleichmäßigeres Gemisch. Auch wird eine erhebliche Zeitersparnis erzielt, da die Maschine während des Betriebs nicht zum manuellen Abschaben angehalten werden muss. Die Klinge des Abstreifers ist in Nylon oder hitzebeständigem Teflon erhältlich und lässt sich schnell und einfach auf dem Edelstahlwerkzeug anbringen. Sowohl der Abstreifer als auch die Klinge sind spülmaschinenfest.

Sie ist das kleinste Mitglied der Varimixer-Familie, aber es geht ihr um mehr, als nur ihre Aufgaben zu erfüllen.

Es ist ein zeitloses dänisches Design, bei dem Form und Funktion perfekt harmonieren.



TEDDY

Step Up





KLEIN UND STARK

Die TEDDY ist eine starke, professionelle 5-Liter-Rührmaschine für kleine tägliche Aufgaben in einer Bäckerei, Küche oder einem Labor. Intelligentes dänisches Design mit dem Fokus auf Ergonomie, Hygiene und eine leichte Reinigung, sowie die Qualität, um Jahr für Jahr schwere Arbeit zu verrichten.

Die TEDDY ist geräuscharm. Ihre Geräusche klingen nach Qualität – ähnlich wie man sie mit einem teuren Auto assoziiert, bei dem der Motor schnurrt und die Türen mit Überzeugung schließen. Sie macht die richtigen Geräusche, wenn Sie die Geschwindigkeit erhöhen und wenn Sie den Klickverschluss betätigen, um den Rührkopf nach hinten zu schwenken.

Die TEDDY weist ein solides Getriebe auf, das für viele Jahre harter Arbeit entwickelt wurde. Sie hat einen leistungsstarken, speziell konstruierten Motor, der im Gegensatz zu den Motoren der meisten anderen kleinen Rührmaschinen u. a. auch schwere Zutaten bei sehr niedrigen Geschwindigkeiten verrühren kann.

Die Geschwindigkeit lässt sich über den Bedienknopf der Maschine stufenlos einstellen. Der Knopf ist durch das Gerät geführt, sodass die TEDDY von beiden Seiten aus und daher mit beiden Händen bedient werden kann. Dadurch kann die Rührmaschine auch in engen Räumen z. B. an einer Wand platziert werden.

Die TEDDY besteht aus Aluminiumdruckguss, ohne äußere Schrauben oder Öffnungen. Alle Kanten und Ecken sind abgerundet, weshalb sich die Rührmaschine leicht mit einem Tuch reinigen lässt.

Die TEDDY ist aus Aluminiumdruckguss gefertigt und mit strapazierfähiger silberner, roter, weißer oder schwarzer Farbe lackiert.



Silbergrau



Rennrot



Pianoschwarz



Reinweiß



Reinweiß mit Anschlussgetriebe

ANSCHLUSSGETRIEBE Die TEDDY ist auch in Weiß mit einem Anschlussgetriebe für die Montage eines Fleischwolfs aus Edelstahl erhältlich.

LEICHTE REINIGUNG Durch den Druckguss, das abgerundete Design und den Verzicht auf äußere Schrauben und Öffnungen ist die TEDDY leicht zu reinigen.

SCHUTZGITTER Ein fest montiertes Gitter und eine abnehmbare Einfüllhilfe sowie ein Spritzschutz schützen den Anwender und die Zutaten und ermöglichen die Überwachung des Mischvorgangs.

EFFEKTIVE WERKZEUGE Die TEDDY wird mit einer 5-Liter-Edelstahl-Rührkessel mit Deckel, einem Schneebesen aus 2,5 mm starken Draht, einem Rührer und einem speziell entwickelten Haken geliefert, der dafür sorgt, dass der Teig perfekt geknetet und gedreht wird. Alle Zubehörteile sind aus Edelstahl und spülmaschinenfest.

AUFGESETZTE KESSEL Der Kessel wird während des Betriebs durch einen einzigen Hebel fest fixiert.

EINFACHE BEDIENUNG Die Geschwindigkeit kann stufenlos über den durch das Gerät geführten Bedienknopf eingestellt werden. So ist eine Bedienung der TEDDY von beiden Seiten aus möglich. Der Bedienknopf fungiert gleichzeitig als Klickverschluss und Gelenkpunkt, wenn der Rührkopf zurückgeschwenkt wird, um die Rührwerkzeuge zu wechseln.

GUTE STANDFESTIGKEIT Eine breite Stellfläche und Saugnäpfe sorgen dafür, dass die Rührmaschine während des Betriebs fest steht.





Die TEDDY ist die ultimative 5-Liter-Rührmaschine für Fachkräfte. Sie ist ebenso robust, wie sie aussieht. Sie ist ebenso hochwertig, wie sie klingt, wenn der Rührkopf nach hinten geschwenkt wird. Sie ist ebenso stark, wie leise.

Der Kessel wird mit einem einzigen Hebel effektiv arretiert und selbst bei höchsten Geschwindigkeiten bleibt die TEDDY fest auf dem Tisch stehen.





Das Gerät wird mit einer Einfüllhilfe geliefert, die das Hinzufügen von Zutaten während des Prozesses erleichtert.

Wenn sich das Rührwerk um seine eigene Achse dreht und gleichzeitig in einer Kreisbewegung in der Kessel angetrieben wird, wird die gesamte Masse bearbeitet und alle Punkte entlang der Kesselseiten werden erreicht.

Die Form des Rührwerkzeuges sorgt dafür, dass der Teig in der Kessel bleibt, während er gleichzeitig gedreht und geknetet wird.



SPEZIFIKATIONEN

	Fassungsvermögen l	B-Ausrüstung l	kW	Standard-Stromversorgung	Andere Stromversorgung	Frequenz	Nettogewicht kg	Stufenlose Geschwindigkeitsregulierung U/min	Fleischwolf	Gemüseschneider
TEDDY 5L	5	-	0.3	230V	Netzteile für andere Spannungen (100 bis 480 V) sind auf Anfrage erhältlich.	Alle Standard- und Schriftausführungen sind für 50 oder 60 Hz erhältlich.	18	78 - 422	62 mm	-
KODIAK 10 Tischmodell	10	-	0.7	230V			53	72 - 451	62 mm	
KODIAK 10 floor Bodenmodell	10	-	0.7	230V			120	72 - 451	62 mm	
KODIAK 20 Tischmodell	20	12	0.7	230V			80	64 - 353	70+82 mm	GR20
KODIAK 20 Bodenmodell	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	-	-		

LEISTUNGEN

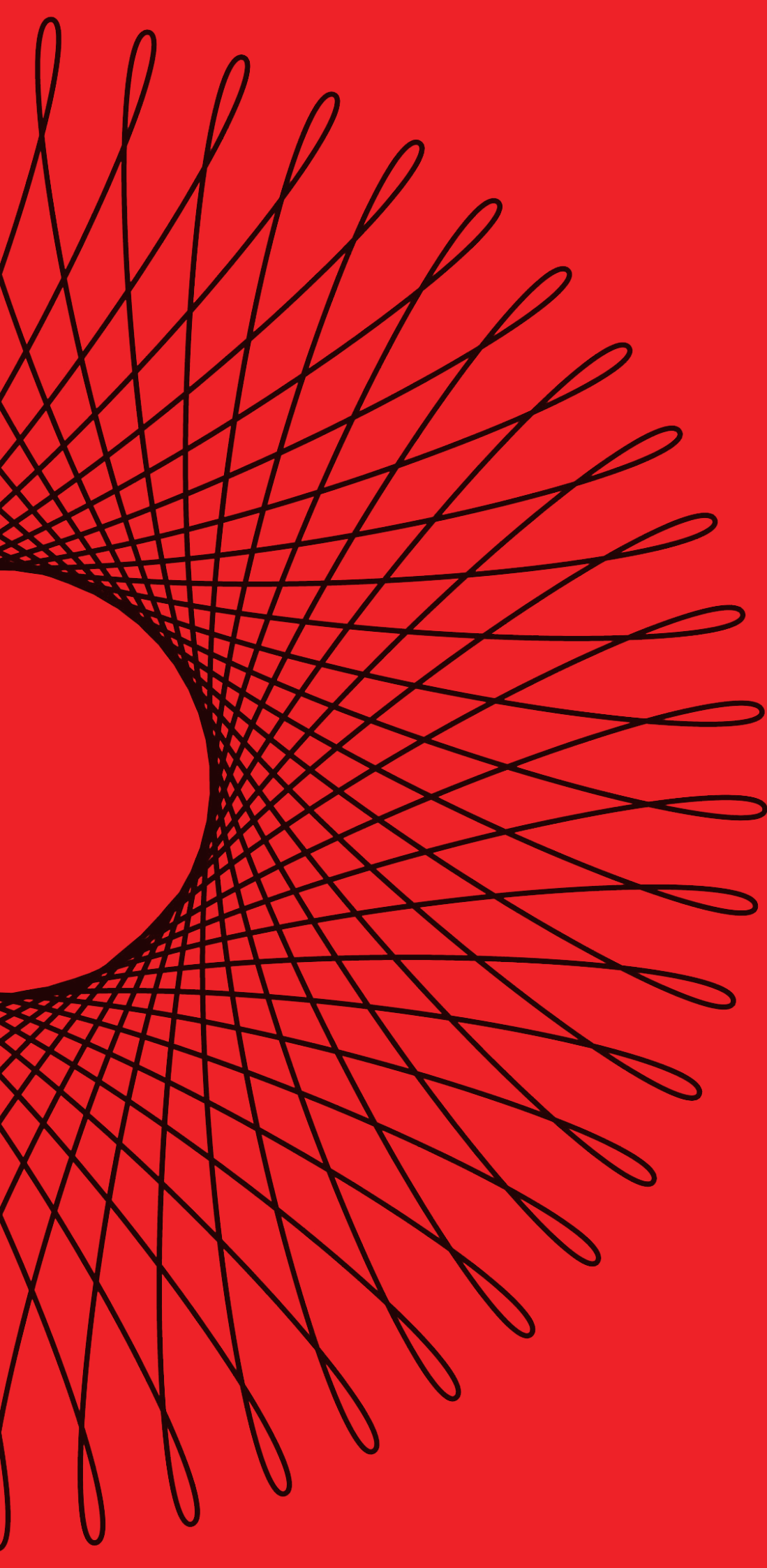
	WERKZEUG	TEDDY	KODIAK 10	KODIAK 20	KODIAK 30	AR30	AR40	AR40P	AR60 ERGO60	AR60P	AR80	AR100 ERGO100	ERGO140	AR200
MASCHINENKAPAZITÄT		5 liter	10 liter	20 liter	30 liter	30 liter	40 liter	40 liter	60 liter	60 liter	80 liter	100 liter	140 liter	200 liter
Eiweiß	Bessen	0.35 L	0.5 L	1 L	1.5 L	1.5 L	2 L	2 L	3 L	3 L	4 L	5 L	7 L	10 L
Schlagsahne	Bessen	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
Buttercreme Zuckerguss	Bessen	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
Schichtkuchenschwämme	Bessen		2.5 kg	5.5 kg	8 kg	8 kg			16 kg			26 kg	37 kg	
Mayonnaise	Bessen		4 L	8 L	12 L	12 L			24 L		32 L	40 L	56 L	
Kartoffelpüree	Rührer	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
Kuchen	Rührer	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
Zuckerguss, Fondant	Rührer	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
Kräuterbutter	Rührer	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
Fleisbällchen / vegane Fleischbällchen-Mischung	Rührer	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
Nudeln, Nudeln (50 % AR)	Knetter	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	
Teig, Weizen (50% AR)	Knetter	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	
Teig, Weizen (60% AR)	Knetter	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	
Teig, Vollkorn (70%AR)	Knetter	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	
Teig, Roggenbrot	Knetter	3 kg	6 kg	12 kg	18 kg	18 kg	24 kg	24 kg	42 kg	42 kg	54 kg	80 kg	112 kg	
Teig, Sauerteigbrot	Knetter	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	
Teig, glutenfrei	Hook	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 = Absorptionsrate (Flüssigkeit in % der Trockenmasse)

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 Drehzahl unter Berücksichtigung des zu mischenden Produkts.

PDF-Dateien mit Daten und Informationen zu den verschiedenen Produkten können unter www.varimixer.com heruntergeladen werden.







Varimixer

Designed für
Professional
Lebensmittelproduktion



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"