

Varimixer

AR30

VERSCHIEDENE VOLUMINA IN EIN UND DERSELBEN MASCHINE Für die AR30 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. Das Ende wird dem Bediener mit einem akustischen Signal angezeigt.

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.

MAGNETISCHER SCHUTZSCHIRM

Vorder- und Rückseite des Schutzschirms können leicht entfernt und in einem Geschirrspüler gereinigt werden. Hierdurch wird die Reinigung der Maschine wesentlich einfacher, darüber hinaus ist optimale Hygiene gewährleistet.

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.

EDELSTAHLBEINE

Als zusätzlicher Rostschutz bestehen die vertikalen Teile der Beine standardmäßig aus Edelstahl.

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.



WEIß ODER EDELSTAHL

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



VARIMIXER AR30 OPTIONEN – MODELLE



Weiß, pulverbeschichtet



Edelstahl



Schiffsausführung, Edelstahl

OPTIONEN – BEDIENFELD



VL-1 – Manuelle Drehzahlregelung und manuelle Kesselabsenkung



VL-1S – Automatische Drehzahlregelung und automatische Kesselabsenkung

OPTION – SCHUTZSCHIRM MIT GITTER



Gitterschutzschirm aus Edelstahl.
Nicht CE-zertifiziert

OPTIONEN – ANSCHLUSSGETRIEBE



Anschlussgetriebe für Fleischwolf
und Gemüseschneider



Fleischwolf, 70 mm



Fleischwolf, 82 mm



Gemüseschneider GR20

VARIMIXER AR30 STANDARDWERKZEUGE – A-AUSRÜSTUNG 30 L



Besen, Knetter, Flachrührer und 30 l-Kessel aus Edelstahl.

VARIMIXER AR30 STANDARDWERKZEUGE – B-AUSRÜSTUNG 30/15 L



Besen, Knetter, Flachrührer und 30/15 l-Kessel aus Edelstahl.

OPTION – WERKZEUGE



Flügelbesen, Edelstahl



Besen mit 1 mm stärkeren Drähten, Edelstahl



Besen mit dünneren Drähten, Edelstahl



Automatischer Abstreifer aus Edelstahl. Schiene aus Nylon oder Teflon. 30 l und 30/15 l.



Pulvermischer, Edelstahl



Aufhängung für Rührwerkzeuge

AUSRÜSTUNG



Kesselwagen



EASYLIFT 30-60



Multilift 30-60



FLEXLIFT Inox

VARIMIXER AR30 STANDARD

Weiß, pulverbeschichtet
1 Kessel aus Edelstahl, 30 l
1 Flachrührer aus Edelstahl
1 Knetor aus Edelstahl
1 Besen mit Edelstahldrähten
Magnetischer, abnehmbarer Schutzschirm – CE-zertifiziert
Digitaler Timer und Notstopp
Spannung: Dreiphasig, 400 V, 50 Hz mit Nullleiter und Erde. 1.000 W

VARIMIXER AR30 STANDARD TECHNISCHE DATEN

Fassungsvermögen	30 l
Leistung	1000 W
Standardspannung*	400 V
Fehlerstromschutzschalter (RCD): Industrienumgebung Privaträume, Geschäftsräume, Leichtindustrie	PFI Typ A HPFI Typ A
Nettogewicht	170 kg
H x B x L	1210 x 520 x 910 mm
Drehzahlregelung	57-311 UPM
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 AR30 SCHIFFSAUSFÜHRUNG

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: Dreiphasig, 440 V, 50-60 Hz mit Nullleiter und Erde. 1.000 W
Dreiphasig, 480 V, 50-60 Hz mit Nullleiter und Erde. 1.000 W

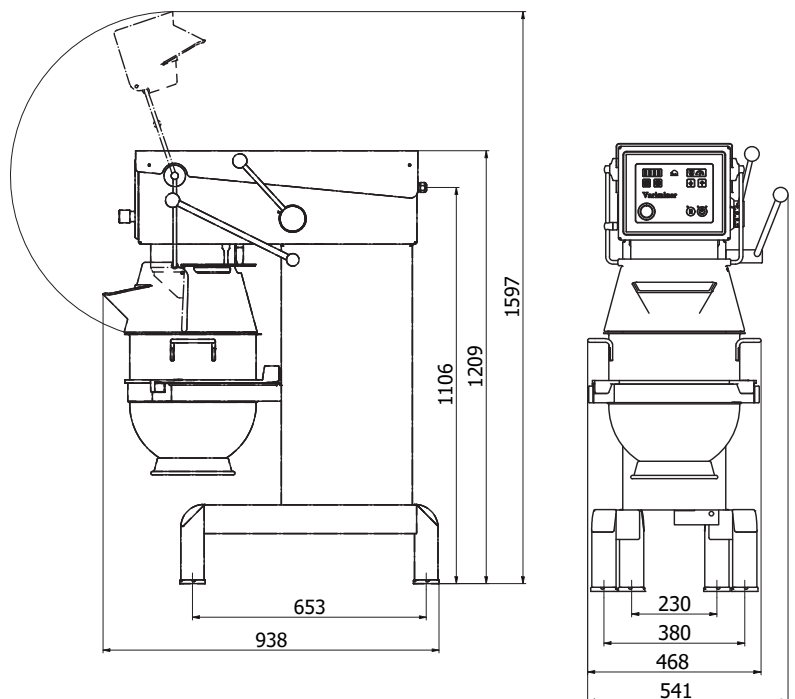
FASSUNGSVERMÖGEN

Eiweiß	3,5 l
Schlagsahne	7,5 l
Mayonnaise	24 l
Kräuterbutter	17 kg
Kartoffelpüree	18 kg
Brotteig (50 % AR)	16 kg
Brotteig (60 % AR)	22 kg
Ciabattateig (70 % AR)	22 kg
Muffins	18 kg
Tortenboden	7,0 kg
Hackfleisch	25 kg
Glasur	20 kg
Doughnut (50 % AR)	18 kg

ZERTIFIZIERUNGEN



ABMESSUNGEN



Varimixer

Varimixer A/S
Kirkebjerg Søpark 6
DK-2605 Brøndby
Tel.: +45 4344 2288
E-Mail: info@varimixer.com
www.varimixer.com