

Varimixer

AR60

FLERA FUNKTIONER I EN ENDA MASKIN

Bunkar och redskap för produktion med halva volymen finns att tillgå för AR60.

DIGITAL TIMER Drifttiden kan styras eller övervakas via en digital timer. Maskinen stannar vid 00:00

KÖTTKVARN OCH GRÖNSAKSSKÄRARE

Modellerna från AR30 till AR80 kan beställas med hjälputtag för fler potentiella användningsområden.

SKYDD AV PLAST ELLER ROSTFRITT STÅL AR-serien levereras med ett CE-godkänt plastskydd för att förhindra mjöldamm och fläckar. Påfyllningstråget kan användas när maskinen är i gång. Det finns även med ett avtagbart plastskydd, eller ett fast eller avtagbart skydd av rostfritt stål.

AUTOMATISK FIXERING Kitteln rullas på plats mellan de två armarna. Kitteln höjs, centreras och låses fast med handtaget eller automatiskt med en knapptryckning, i en enda rörelse.

ENKEL HANTERING AV KITTELN Välj mellan en transportvagn eller en elektrisk lyftanordning som transporterar kitteln till och från maskinen. Detta säkerställer även bra ergonomi vid påfyllning och tömning. Välj mellan flera olika modeller.

I VITT ELLER ROSTFRITT STÅL

Utformad för enkel rengöring. AR-serien har pulverbeläggning som standard och kan uppgraderas till rostfritt stål.

KRAFTFULL OCH EFFEKTIV De kraftfulla motorerna klarar stora mängder tunga ingredienser.

VARIABEL HASTIGHETSREGLERING Hastigheten regleras variabelt av ett mycket robust remsystem i stället för växlar. Denna lösning innebär att mixern inte innehåller olja. Därmed finns det ingen risk att olja hamnar i kitteln.



SÄRSKILT FÖR PIZZA AR40 och AR60 finns i en särskild pizzaversion med en extra kraftfull motor som utan problem klarar pizzadegar på 32 resp. 46 kg med 50 procent torra ingredienser.



VARIMIXER AR60 ALTERNATIV – MODELLER



Vit, pulverbelagd



Rostfritt stål



Pizzaversion, vit,
pulverbelagd



Sjöfartsversion, rostfritt stål

ALTERNATIV – KONTROLLPANEL



VL-1 – Manuell hastighetsreglering och manuell sänkning av kitteln



VL-1S – Automatisk hastighetsreglering och automatisk sänkning av kitteln

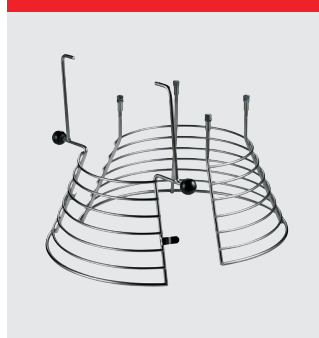
ALTERNATIV – SÄKERHETSSKYDD



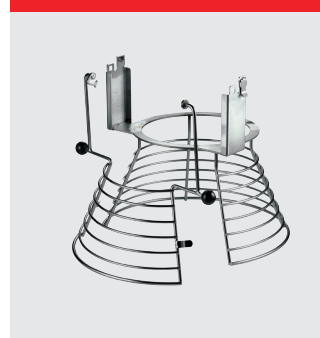
Fast plastskydd.
CE-certifierat



Avtagbart plastskydd.
CE-certifierat



Fast säkerhetsskydd i rostfritt
stål. Ej CE-certifierat



Avtagbart säkerhetsskydd i
rostfritt stål. Ej CE-certifierat

ALTERNATIV – HJÄLPUTTAG



Hjälputtag för köttkvarn och grönsaksskärare



Köttkvarn, 70 mm



Köttkvarn, 82 mm



Grönsaksskärare GR20

VARIMIXER AR60 STANDARDREDSKAP – A-UTRUSTNING 60 L



Visp, krok, blandningsspade och 60-liters kittel i rostfritt stål.

VARIMIXER AR60 STANDARDREDSKAP – B-UTRUSTNING 60/30 L



Visp, krok, blandningsspade och kittel 60/30 liter i rostfritt stål.

ALTERNATIV – REDSKAP



Vingvisp, rostfritt stål



Visp med 1 mm tjockare trådar, rostfritt stål



Visp med tunnare trådar, rostfritt stål



Krok med två stift för pizza



Automatisk skrapa, rostfritt stål.
Nylon- eller teflonblad.
60 L och 60/30 L.



Pulverblandare, rostfritt stål



Förstärkt visp



Redskapshängare, 127 cm

UTRUSTNING



Bunkvagn



Easylift 30-60



Multilift 30-60



Flexlift Inox

VARIMIXER AR60 STANDARD

Vit, pulverbelagd
1 kittel 60 liter i rostfritt stål
1 blandningsspade i rostfritt stål
1 krok i rostfritt stål
1 visp med trådar i rostfritt stål
Fast plastskydd – CE-certifierat
Digital timer och nödstopp
Spänning: 3-fas, 400 V, 50 Hz med 0 och jord. 1 850 W

VARIMIXER AR60 STANDARD TEKNISKA DATA

Volym	60 l
Effekt	1 850 W
Effekt, pizzaversion	3 000 W
Standardspänning*	400 V
Nettovikt	275 kg
H x B x L	1 413 x 648 x 1 028 mm
Variabel hastighet	53 – 288 v/min
Faser	3- fas
IP-kod	IP32

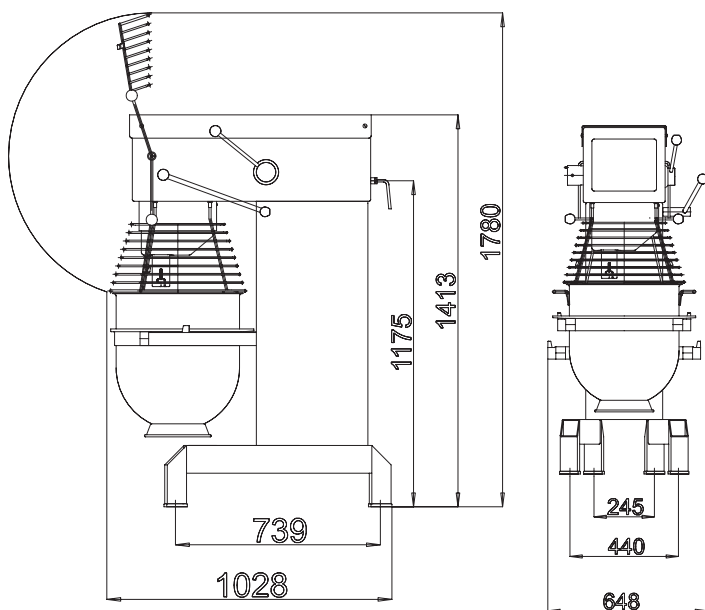
*Andra spänningar mellan 100 och 480 V finns tillgängliga på begäran.
Alla standardblandare och vattentålga blandare finns med 50 och 60 Hz.

VARIMIXER AR60 SJÖFARTSVERSION

Utförande i rostfritt stål, vattenskydd vid luftventilation, spårfria skruvar, helsvetsade knästycken i rostfritt stål, tätning på bakplåt, tätning på frontpanel och kåpa. Uppfyller USPHS.

Spänning: 3-fas, 440 V, 50-60 Hz med 0 och jord. 1 850 W
3-fas, 480 V, 50-60 Hz med 0 och jord. 1 850 W

MÅTT



CERTIFIERINGAR



Varimixer

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