

Varimixer

ERGO100

KONTROLLPANEL AV ROSTFRITT STÅL Välj mellan variabel hastighetsreglering, fasta hastigheter eller upp till 20 program med dina egna program. All drift styrs via den intuitiva kontrollpanelen med responsiv piezo-pushbutton-teknik. Panelen är lätt att rengöra och tål damm och vatten.

BORTTAGBART Det borttagbara skyddet är gjort av rostfritt stål och är lätt att ta bort. Kan diskas i diskmaskin.

ERGONOMISK ARBETSHÖJD Du behöver aldrig böja på ryggen när du arbetar med Varimixer ERGO. Du kommer enkelt åt att byta redskap vid den rätta ergonomiska arbetshöjden.

EN ENDA MASKIN – FLERA FUNKTIONER ERGO100 har tillvalsutrustning för 60- och 40-litersproduktion. De stora maskinerna är mer mångsidiga eftersom de även kan producera mindre mängder.

AUTOMATISK SÄNKNING AV KITTELN Du behöver inte övervaka blandningsprocessen. När tiden har gått ut sänker kontrollsystemet kitteln, så att redskapen kan droppa av direkt ned i kitteln.

LYFTANORDNING FÖR ENKEL HANTERING Till och med de allra största bunkarna kan lyftas enkelt och ergonomiskt med den elektriska lyftanordningen. Därmed säkerställs också korrekt arbetshöjd vid påfyllning och tömning. Välj mellan flera olika modeller – eller en manuell vagn för kitteln, som enbart är avsedd för transport.

HYGIENISK OCH LÄTT ATT RENGÖRA ERGO 100 finns i vitt eller rostfritt stål. Alla tillbehör är tillverkade av rostfritt stål, och designen säkerställer optimal hygien och mycket enkel rengöring. Varimixer ERGO kan diskas enligt IP53-standarderna och den kan uppgraderas till en vattentålig version eller en version som kan rengöras enligt IP54, med ett vattentätt mixerhuvud av rostfritt stål.

ERGONOMISK HANTERING Separat borttagning av kittel och redskap. Det högre stativet gör att du kan sänka kitteln under redskapet, så att varje redskap kan tas bort separat. Detta ökar effektiviteten.



INGA TUNGA LYFT Kitteln rullas på plats mellan de två armarna. Kitteln centreras och låses fast automatiskt när den höjs.



VARIMIXER ERGO 100 ALTERNATIV – MODELLER



Vit, pulverbelagd



Rostfritt stål



Marinversion

ALTERNATIV – IP54

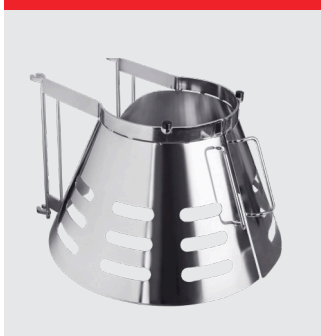


Vattentätt planethuvud, rostfritt stål, IP54

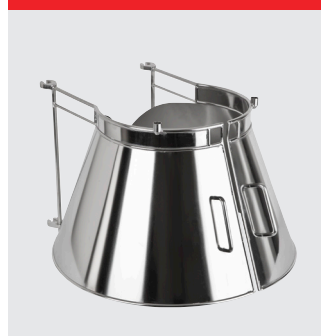


Dubbel ventilation, rostfritt stål, IP54

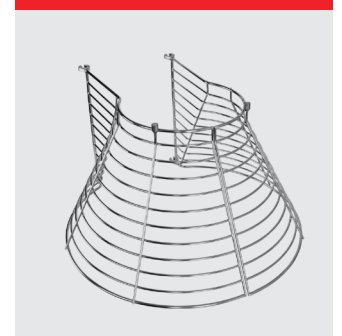
ALTERNATIV – SÄKERHETSSKYDD



Avtagbart skydd i rostfritt stål. CE-certifierat



Avtagbart stänkskydd i rostfritt stål. CE-certifierat



Avtagbart säkerhetsskydd i rostfritt stål. Ej CE-certifierat

VARIMIXER ERGO 100 STANDARDREDSKAP – A-UTRUSTNING 100 L



Visp med dubbelt stift, krok med dubbelt stift, blandningsspade med dubbelt stift och 100-liters kittel i rostfritt stål.

VARIMIXER ERGO 100 STANDARDREDSKAP – B-UTRUSTNING 100/60 L OCH C-UTRUSTNING 100/40 L



Visp, krok, blandningsspade och kittel 100/60 liter i rostfritt stål och visp, krok, blandningsspade och kittel 100/40 liter i rostfritt stål.

ALTERNATIV – REDSKAP



Vingvisp med dubbelt stift, rostfritt stål



Visp med dubbelt stift, med tunnare trådar, rostfritt stål



Visp med dubbelt stift, med förstärkning



Pulverblandare med dubbelt stift, rostfritt stål



Blandningsspade med dubbelt stift, rostfritt stål



Automatisk skrapa, rostfritt stål. 100 L 100/60 L och 100/40 L.



Redskapshängare, 127 cm

UTRUSTNING – TRANSPORT



Bunkvagn



Easylift 80-140



Maxilift Inox



Kittel med dräneringsrör i botten, rostfritt stål



Hjul till kittel

VARIMIXER ERGO100 STANDARD

Vit, pulverbelagd

1 kittel 100 liter i rostfritt stål

1 blandningsspade i aluminium med dubbelt stift

1 krok i rostfritt stål med dubbelt stift

1 visp med trådar i rostfritt stål och dubbelt stift

Avtagbart skydd i rostfritt stål – CE-certifierat

Separat borttagning av kittel och redskap

Digital timer och nödstopp

Spänning: 3-fas, 400 V, 50 Hz med jord. 4 000 W

VARIMIXER ERGO100 STANDARD TEKNISKA DATA

| | |
|---|--|
| Volym | 100 l |
| Effekt | 4.000 W |
| Standardspänning* | 400 V |
| Jordfelsbrytare:: Industriell omgivning Bostad, kontor, lätt industri | HPFI-typ A-SI / PFI-typ B HPFI-typ A-SI |
| Net weight | 450 kg |
| Shipping gross weight | 495 kg |
| H x W x L (Shipping mått) | 2270 x 850 x 1320 mm |
| H x W x L (Produkt mått) | 2033 x 801 x 1207 mm |
| HS Kod | 84341010 |
| Vol. m ³ | 2.55 m ³ |
| Ldm | 0.50 |
| Variabel hastighet | 47 – 259 RPM |
| Faser | 3 ph |
| IP-kod | IP53 |
| IP-kod, uppgraderingspaket | IP54 |

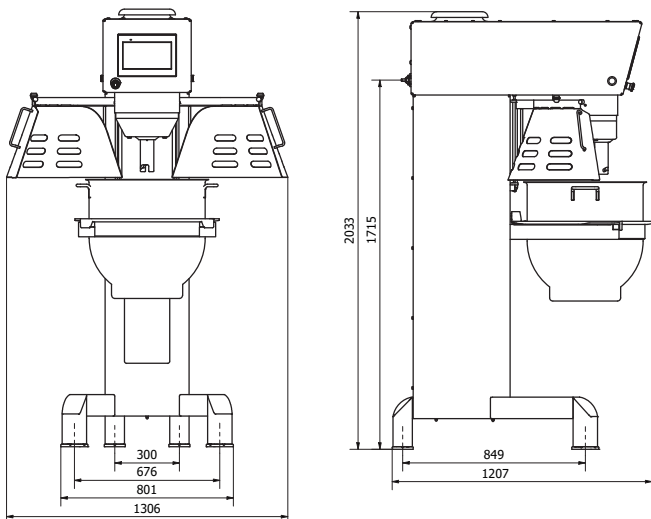
*Andra spänningar mellan 200 och 480 V finns tillgängliga på begäran.
Alla standardblandare och vattentåliga blandare finns med 50 och 60 Hz.

VARIMIXER ERGO60 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.

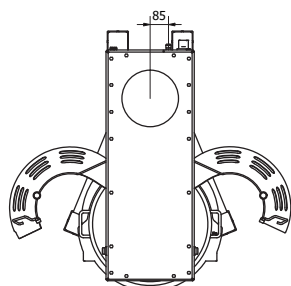
Spänning: 3-fas, 440 V, 50–60 Hz, jordad, utan neutral. 4.000 W
3-fas, 480 V, 50–60 Hz, jordad, utan neutral. 4.000 W

MÅTT



Varimixer

Varimixer A/S
Elementfabrikken 9
DK-2605 Brøndby
P: +45 4344 2288
E: info@varimixer.com
www.varimixer.com



KAPACITET

| Verktyg | Produkt | | Notera |
|------------------|----------------------------------|-------|--------|
| Visp | Äggvitor | 5 l | |
| | Vispad grädde | 25 l | |
| | Buttercream glasyr | 45 l | + □ |
| | Sockerkaksbotten | 26 kg | |
| | Majonnäs | 40 l | + |
| Blandnings-spade | Potatismos | 54 kg | + |
| | Kakor | 55 kg | |
| | Glasyr, Fondant | 40 kg | + |
| | Örtsmör | 35 kg | + □ |
| | Köttbulle / Vegansk köttbullemix | 60 kg | + |
| Krok | Pasta, nudlar (50%AR) | 45 kg | ● |
| | Deg, vete (50% AR) | 50 kg | ● |
| | Deg, vete (55%AR) | 58 kg | ● |
| | Deg, vete (60% AR) | 65 kg | ○ |
| | Deg, fullkornsvete (70% AR) | 65 kg | |
| | Deg, rågbröd | 80 kg | + |
| | Deg, surdegsbröd | 65 kg | |
| | Deg, glutenfri | 47 kg | |

Kapacitetsdiagrammet visar den maximala kapaciteten för den specifika maskinen. Testet utförs med standardutrustning. Att använda specialverktyg kan därför resultera i ett annat resultat. Starta alltid maskinen med lägsta hastighet. Öka sedan hastigheten i förhållande till produkten som blandas.

Symbolförklaring:

- + = Applicera skrapa, för bästa och mest effektiva resultat
- = Se alltid till att ingredienserna är rumstempererade/mjuka.
Om inte kan detta skada verktygen.
- = Rekommenderas för arbete på låg hastighet.
- = Rekommenderas att inte gå över medelhastighet.
- AR = Absorption Ratio (fukt i % av torrs substans)

CERTIFIERINGAR

