

Varimixer

# ERGO140

**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 SKYDD** 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.

**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** Alla ytor och 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 vattentät version eller en version som kan rengöras enligt IP54, med ett vattentätt planethuvud 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 140 ALTERNATIV – MODELLER



Rostfritt stål

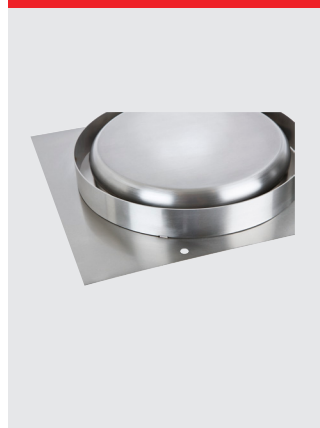


Marinversion, rostfritt stål

## 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. Ej CE-certifierat

**VARIMIXER ERGO 140 STANDARDREDSKAP – A-UTRUSTNING 140 L** **ALTERNATIV – REDSKAP**



Mittförstärkt visp med dubbelt stift, blandningsspade med dubbelt stift och 140-liters kittel i rostfritt stål.



Redskapshängare, 127 cm

**ALTERNATIV – REDSKAP**



Vingvisp med dubbelt stift, rostfritt stål



Visp med dubbelt stift, med tunnare trådar, rostfritt stål



Blandningsspade med dubbelt stift, aluminium



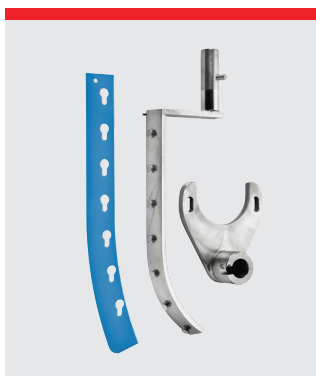
Blandningsspade med dubbelt stift, rostfritt stål



Krok med dubbelt stift, rostfritt stål



Pulverblandare med dubbelt stift, rostfritt stål



Automatisk skrapa, rostfritt stål.



Kittel med dräneringsrör i botten, rostfritt stål

**UTRUSTNING – TRANSPORT**



Bunkvagn



Easylift 80-140



Maxilift Inox



Hjul till kittel

## VARIMIXER ERGO140 STANDARD

Rostfritt stål

1 kittel 140 liter i rostfritt stål

1 blandningsspade i aluminium med dubbelt stift

1 mittförstärkt visp med 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. 7 500 W

## VARIMIXER ERGO140 STANDARD TEKNISKA DATA

Volym	140 l
Effekt	7.500 W
Standardspänning*	400 V
Jordfelsbrytare:: Industriell omgivning Bostad, kontor, lätt industri	HPFI-typ A-SI / PFI-typ B HPFI-typ A-SI
Net weight	500 kg
Shipping gross weight	550 kg
H x W x L (Shipping mått)	2370 x 980 x 1440 mm
H x W x L (Produkt mått)	2057 x 863 x 1372 mm
HS Kod	84341010
Vol. m <sup>3</sup>	3.34 m <sup>3</sup>
Ldm	0.60
Variabel hastighet	47 – 259 RPM
Faser	3 ph
IP-kod	IP53
IP-kod, uppgraderingspaket	IP54

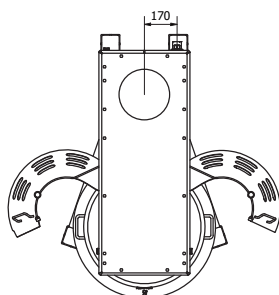
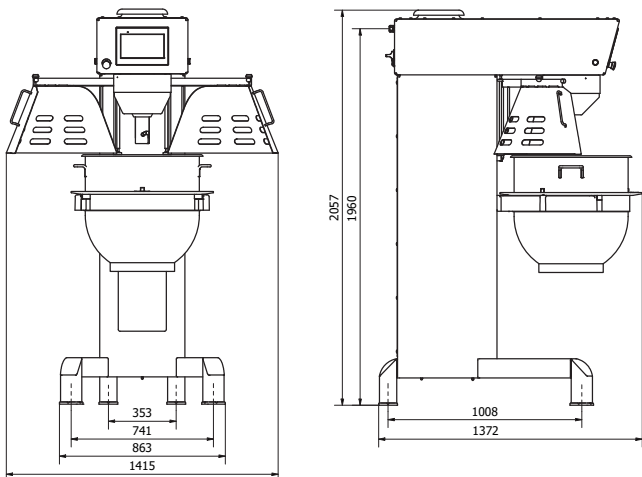
\*Andra spänningar mellan 200 och 480 V finns tillgängliga på begäran.  
Alla standardblandare och vattentåliga blandare finns med 50 och 60 Hz.

## VARIMIXER ERGO140 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. 7.500 W  
3-fas, 480 V, 50–60 Hz, jordad, utan neutral. 7.500 W

## MÅTT



## KAPACITET

Verktyg	Produkt		Notera
Visp	Äggvitor	7 l	
	Vispad grädde	35 l	
	Buttercream glasyr	63 l	+ □
	Sockerkaksbotten	37 kg	
	Majonnäs	56 l	+
Blandnings-spade	Potatismos	76 kg	+
	Kakor	77 kg	
	Glasyr, Fondant	56 kg	+
	Örtsmör	49 kg	+ □
	Köttbulle / Vegansk köttbullemix	84 kg	+
Krok	Pasta, nudlar (50%AR)	69 kg	●
	Deg, vete (50% AR)	70 kg	●
	Deg, vete (55%AR)	81 kg	●
	Deg, vete (60% AR)	91 kg	○
	Deg, fullkornsvete (70% AR)	85 kg	
	Deg, rågbröd	112 kg	+
	Deg, surdegsbröd	85 kg	
	Deg, glutenfri	66 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



# Varimixer

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