

Varimixer

# ERGO60

**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 lätt åt att byta redskap med den rätta ergonomiska arbetshöjden.

**EN ENDA MASKIN – FLERA FUNKTIONER** ERGO60 finns även med kittel och redskap för 30-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 60 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 i enlighet med IP53-standarden, och den kan uppgraderas till 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 60 ALTERNATIV – MODELLER



Vit, pulverbelagd



Rostfritt stål



Marinversion

## ALTERNATIV – IP54

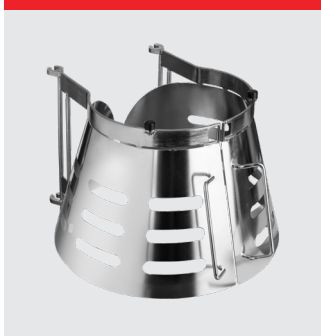


Vattentätt planethuvud, rostfritt stål, IP54

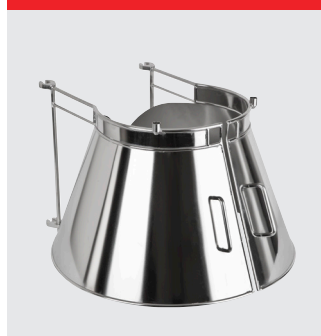


Dubbel ventilation, rostfritt stål, IP54

## ALTERNATIV – SÄKERHETSSKYDD



Avtagbart skydd i rostfritt stål. CE-certifierat



Avtagbart stänkskydd i rostfritt stål. CE-certifierat

**VARIMIXER ERGO 60 STANDARDREDSKAP – A-UTRUSTNING 60 L**



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

**VARIMIXER ERGO 60 STANDARDREDSKAP – B-UTRUSTNING 60/30 L**



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

**ALTERNATIV – REDSKAP**



Vingvisp, rostfritt stål



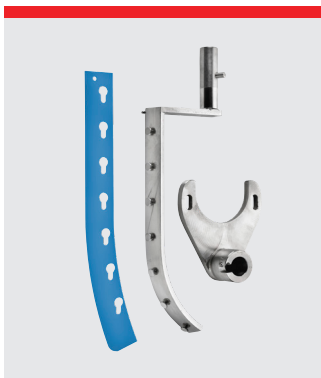
Visp med tunnare trådar, rostfritt stål



Förstärkt visp



Pulverblandare, rostfritt stål



Automatisk skrapa, rostfritt stål.  
60 L och 60/30 L.



Redskapshängare, 127 cm



Kittel med dräneringsrör i botten, rostfritt stål

**UTRUSTNING – TRANSPORT**



Bunkvagn



Easylift 30-60



Flexlift Inox



Hjul till kittel

## VARIMIXER ERGO60 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

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. 3.000 W

## VARIMIXER ERGO60 STANDARD TEKNISKA DATA

Volym	60 l
Effekt	3.000 W
Standardspänning*	400 V
Jordfelsbrytare:: Industriell omgivning Bostad, kontor, lätt industri	HPFI-typ A-SI / PFI-typ B HPFI-typ A-SI
Net weight	330 kg
Shipping gross weight	380 kg
H x W x L (Shipping mått)	2270 x 850 x 1320 mm
H x W x L (Produkt mått)	1848 x 761 x 1105 mm
HS Kod	84341010
Vol. m <sup>3</sup>	2.55 m <sup>3</sup>
Ldm	0.50
Variabel hastighet	53 – 292 RPM
Faser	3 ph
IP-kod	IP53
IP-kod, uppgraderingspaket	IP54

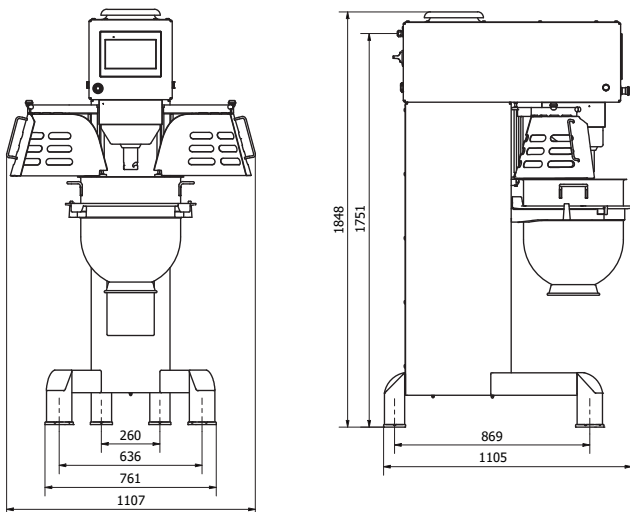
\*Andra spänningar mellan 200 och 480 V finns tillgängliga på begäran.  
Alla standardblandare och vattentåliga blandare finns med 50 och 60 Hz.

## 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.

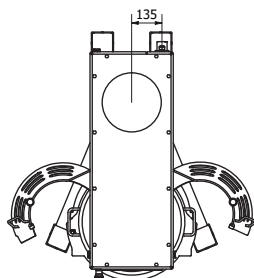
Spänning: 3-fas, 440 V, 50–60 Hz, jordad, utan neutral. 3.000 W  
3-fas, 480 V, 50–60 Hz, jordad, utan neutral. 3.000 W

## 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	3 l	
	Vispad grädde	12 l	
	Buttercream glasyr	24 l	+ □
	Sockerkaksbotten	16 kg	
	Majonnäs	24 l	+
Blandnings-spade	Potatismos	32 kg	+
	Kakor	30 kg	
	Glasyr, Fondant	24 kg	+
	Örtsmör	18 kg	+ □
	Köttbulle / Vegansk köttbullemix	36 kg	+
Krok	Pasta, nudlar (50%AR)	24 kg	●
	Deg, vete (50% AR)	34 kg	●
	Deg, vete (55%AR)	35 kg	●
	Deg, vete (60% AR)	40 kg	○
	Deg, fullkornsvete (70% AR)	36 kg	
	Deg, rågbröd	42 kg	+
	Deg, surdegsbröd	36 kg	
Deg, glutenfri	28 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

