

Varimixer

ERGO 100

KONTROLPANEL I RUSTFRIT STÅL Vælg mellem trinløs hastighedskontrol, faste hastigheder eller op til 20 programmer med dine egne programmer. Hele driften styres fra det intuitive kontrolpanel med reaktionsvillig piezo tryknapteknologi. Panelet er nemt at rengøre og er støv- og vandtæt.

AFTAGELIG SIKKERHEDSSKÆRM Den aftagelige sikkerhedsskærm er fremstillet af rustfrit stål, er nem at fjerne og tåler maskinopvask.

ERGONOMISK ARBEJDSHØJDE Alt arbejde ved Varimixer ERGO udføres med ret ryg. Der er uhindret adgang til skift af værktøjer ved den korrekte ergonomiske arbejds højde.

ÉN MASKINE – FLERE KAPACITETER ERGO100 har ekstraudstyr til 60- og 40-liters produktion. Muligheden for at producere mindre mængder gør de store maskiner mere alsidige.

AUTOMATISK KEDELSÆNKNING Det er ikke nødvendigt at holde øje med omrøringen. Når tiden er gået, sænker styresystemet kedlen, så værktøjerne kan dryppe af direkte i kedlen.

LIFT TIL NEM HÅNDTERING Selv de største kedler kan nemt og ergonomisk løftes ved hjælp af en elektronisk kedellift, der også sikrer korrekt arbejds højde ved påfyldning og tømning. Vælg blandt flere modeller – eller vælg en manuel kedelvogn kun til transport.

HYGIEJNISK OG RENGØRINGSVENLIG ERGO 100 kan leveres i hvid eller rustfrit stål. Alt tilbehør er fremstillet i rustfrit stål, og designet sikrer den bedst mulige hygiejne og meget nem rengøring. Varimixer ERGO kan vaskes i henhold til IP53-standard og kan opgraderes til enten en marineversion eller IP54-rengøring med et vandtæt rørehoved i rustfrit stål.

ERGONOMISK HÅNDTERING Separat fjernelse af kedel og værktøjer. Med den højere ramme kan du sænke kedlen under værktøjet, så hvert enkelt kan fjernes separat og dermed forøge effektiviteten.



INGEN TUNGE LØFT Kedlen trilles på plads mellem de to arme. Kedlen centrerer automatisk og låses på plads, når den hæves.



VARIMIXER ERGO 100 EKSTRAUDSTYR – MODELLER



Hvid, pulverlakeret



Rustfrit stål



Marineversion

EKSTRAUDSTYR – IP54

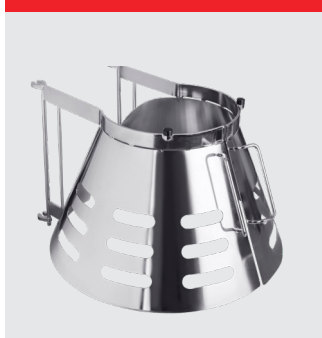


Vandtæt rørehoved, rustfrit stål, IP54



Dobbelt skorsten, rustfrit stål, IP54

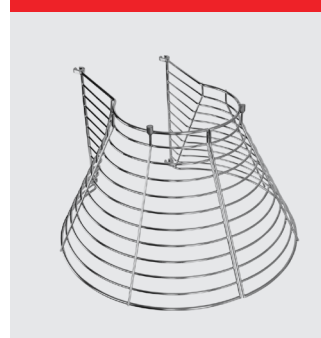
EKSTRAUDSTYR – SIKKERHEDSSKÆRME



Aftagelig sikkerhedsskærm i rustfrit stål. CE-certificeret



Aftagelig stænkskærm i rustfrit stål. CE-certificeret



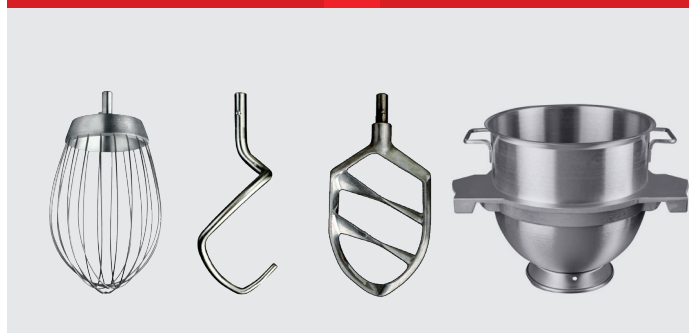
Aftagelig sikkerhedsskærm i rustfrit stål. Ikke CE-certificeret

VARIMIXER ERGO 100 STANDARDVÆRKTØJER – A-UDSTYR 100 L



Ris med to stifter og krog med to stifter i rustfrit stål, spartel med to stifter i aluminium (godkendt til fødevarer) og kedel 100 liter i rustfrit stål.

VARIMIXER ERGO 100 STANDARDVÆRKTØJER – B-UDSTYR 100/60 L OG C-UDSTYR 100/40 L



Ris og krog i rustfrit stål, spartel i aluminium (godkendt til fødevarer) og kedel 100/60 liter i rustfrit stål og Ris og krog i rustfrit stål, spartel i aluminium (godkendt til fødevarer) og kedel 100/40 liter i rustfrit stål.

Ekstraudstyr – Værktøjer



Røreris med to stifter, rustfrit stål



Ris med to stifter, med tyndere tråde, rustfrit stål



Ris med to stifter, med forstærkning



Pulverblander med to stifter, rustfrit stål



Spartel med to stifter, rustfrit stål



Automatisk skraber, rustfrit stål.
100 l, 100/60 l og 100/40 l.



Ophæng til værktøj, 127 cm

Udstyr – Transport



Kedelvogn



Easylift 80-140



Maxilift Inox



Kedel med afløbsrør i bund,
rustfrit stål



Hjul til kedel

VARIMIXER ERGO 100 STANDARD

Hvid, pulverlakeret

1 kedel 100 liter i rustfrit stål

1 spartel i aluminium (godkendt til fødevarer) med to stifter

1 krog i rustfrit stål med to stifter

1 ris med tråde med to stifter i rustfrit stål

Aftagelig sikkerhedsskærm i rustfrit stål – CE-certificeret

Separat fjernelse af kedel og værktøj

Digital timer og nødstop

Spænding: 3 faser, 400 V, 50 Hz med jord. 4.000 W

VARIMIXER ERGO100 STANDARD, TEKINSIKE DATA

Volumen	100 l
Effekt	4.000 W
Standardspænding*	400 V
Fejlstrømsafbryder (RCD): Industri miljø Let industri/bolig	HPFI type A-SI or PFI type B HPFI type A-SI
Nettovægt	450 kg
Transport bruttovægt	495 kg
H x W x L (Transport dimensioner)	2270 x 850 x 1320 mm
H x W x L (Produkt dimensioner)	2033 x 801 x 1207 mm
HS Kode	84341010
Vol. m ³	2.55 m ³
Ldm	0.50
Trinløs hastighed	47 – 259 RPM
Faser	3 ph
IP Kode	IP53
IP Kode opdatering	IP54

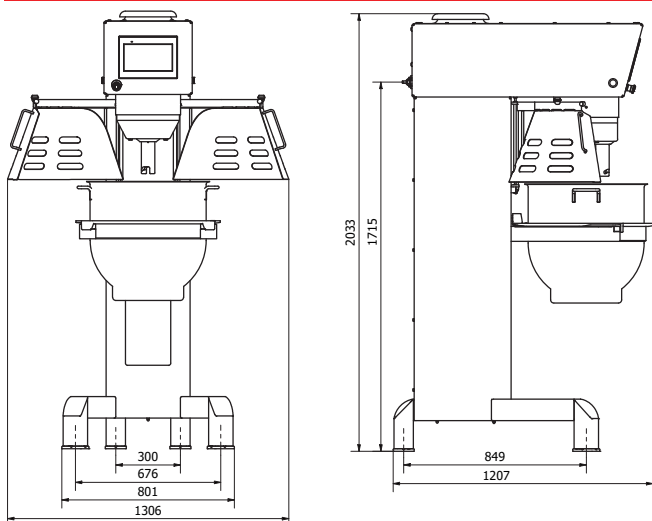
*Strømforsyning til anden spænding i området 200 til 480 V kan leveres efter ønske.
Alle standard- og marinerøremaskiner kan leveres til 50 og 60 Hz.

VARIMIXER ERGO 100 MARINEVERSION

Udførelse i rustfrit stål, vandinddækning ved ventilation, kærnfrie skruer, fuldsvejste rustfrie stålknæ, pakning ved bagplade, pakning ved front-panel og toplåg. Overholder USPHS.

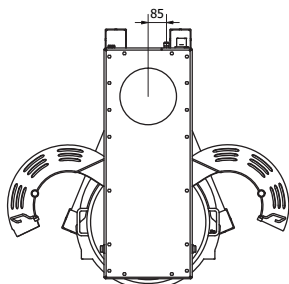
Spænding: 3 faser, 440 V, 50 Hz med jord. 4.000 W
3 faser, 480 V, 50 Hz med jord. 4.000 W

DIMENSIONER



Varimixer

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



KAPACITETER

Værktøj	Produkt		Bemærk
Ris	Æggehvider	5 l	
	Flødeskum	25 l	
	Smørkrem glasur	45 l	+ □
	Lagkagebunde	26 kg	
	Mayonnaise	40 l	+
Spartel	Kartoffelmos	54 kg	+
	Kager	55 kg	
	Glasur, fondant	40 kg	+
	Kryddersmør	35 kg	+ □
	Frikadellefars/vegansk frikadellefars	60 kg	+
Krog	Pasta, nudler (50%AR)	45 kg	●
	Dej, hvede (50%AR)	50 kg	●
	Dej, hvede (55%AR)	58 kg	●
	Dej, hvede (60%AR)	65 kg	○
	Dej, fuldkornshvede (70%AR)	65 kg	
	Dej, rugbrøde	80 kg	+
	Dej, surdejsbrød	65 kg	
	Dej, glutenfri	47 kg	

Kapacitetsdiagrammet viser den maksimale kapacitet for den specifikke maskine. Testen er udført med standardudstyr. Brug af specialværktøj resulterer i et andet resultat. Start altid maskinen i laveste hastighed. Hastigheden øges efterfølgende, mens der tages højde for, produktet der blandes.

Symbolforklaring:

- + = Anvend skraber for det bedste og mest effektive resultat
- = Sørg altid for, at ingredienserne er stuetemperatur / bløde.
Hvis ikke, kan dette beskadige værktøjerne.
- = Anbefales til arbejde ved lav hastighed.
- = Anbefales ikke at gå over middel hastighed.
- AR = Absorption Ratio (væske i % af tørstof)

CERTIFICATIONS

