

Varimixer

ERGO 140

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.

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.

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 Alle overflader og 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.



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



VARIMIXER ERGO 140 EKSTRAUDSTYR – MODELLER



Rustfrit stål



Marineversion, rustfrit stål

EKSTRAUDSTYR – IP54

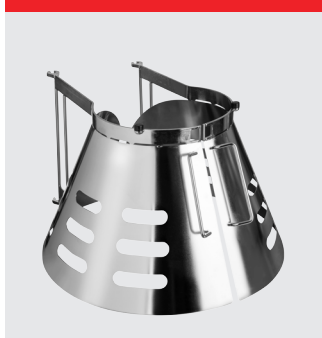


Vandtæt rørehoved, rustfrit stål,
IP54



Dobbelt skorsten,
rustfrit stål, IP54

EKSTRAUDSTYR – SIKKERHEDSSKÆRME



Aftagelig sikkerhedsskærm i
rustfrit stål. CE-certificeret



Aftagelig stænskskærm i rustfrit
stål. Ikke CE-certificeret

VARIMIXER ERGO 140 STANDARDVÆRKTØJER – A-UDSTYR 140 L



Centerforstærket ris med to stifter, spartel med to stifter og kedel 140 liter i rustfrit stål.

EKSTRAUDSTYR – VÆRKTØJER



Røreris med to stifter, rustfrit stål



Spartel med to stifter, aluminium



Spartel med to stifter, rustfrit stål



Krog med to stifter, rustfrit stål



Pulverblander med to stifter, rustfrit stål



Automatisk skraber, rustfrit stål. Nylon- eller teflonblad.



Kedel med afløbsrør i bund, rustfrit stål

UDSTYR – TRANSPORT



Kedelvogn



Easylift 80-140



Maxilift Inox



Hjul til kedel

EKSTRAUDSTYR – VÆRKTØJER



Ophæng til værktøj, 127 cm

VARIMIXER ERGO 140 STANDARD

Rustfrit stål
1 kedel 140 liter i rustfrit stål
1 spartel i aluminium (godkendt til fødevarer) med to stifter
1 centerforstærket ris i rustfrit stål med to stifter
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. 5.500 W

VARIMIXER ERGO 140 STANDARD, TEKNISKE DATA

Volumen	140 l
Effekt	5.500 W
Standardspænding*	400 V
Fejlstrømsafbryder (RCD):	
Industri miljø	HPFI type A-SI eller PFI type B
Let industri/bolig	HPFI type A-SI
Nettovægt	525 kg
H x B x L	1660x754x1301 mm
Trinløs hastighed	47 – 257 Omdr./min.
Faser	3 fase
IP-kode	IP53
Opgraderingspakke, IP-kode	IP54

*Strømforsyning til anden spænding i området 100 til 480 V kan leveres efter ønske.
Alle standard- og marinereøremaskiner kan leveres til 50 og 60 Hz.

VARIMIXER ERGO 140 MARINEVERSION

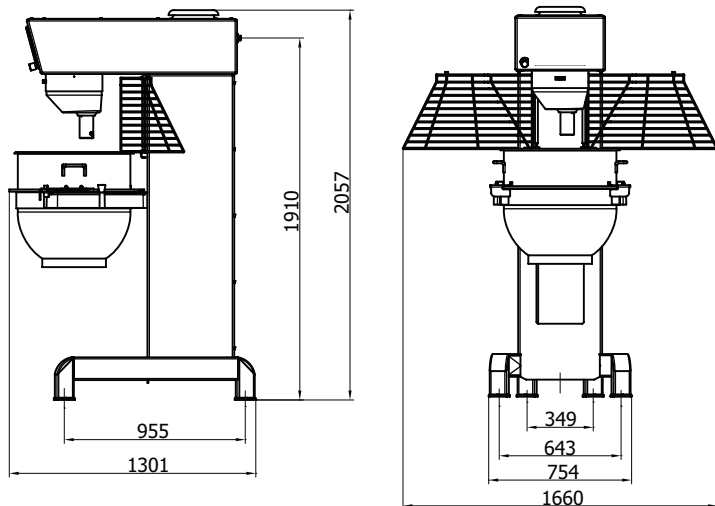
Udførelse i rustfrit stål, vandinddækning ved ventilation, kærnfrie skruer, fuldsvejste rustfrie stålkæmpe, pakning ved bagplade, pakning ved frontpanel og toplæg. Overholder USPHS.

Spænding: 3 faser, 440 V, 50 Hz med jord. 5.500 W
3 faser, 480 V, 50 Hz med jord. 5.500 W

KAPACITETER

Æggehvider	21 l
Flødeskum	75 l
Mayonnaise	112 l
Kryddersmør	105 kg
Kartoffelmos	95 kg
Brøddej (50 % AR)	70 kg
Brøddej (60 % AR)	80 kg
Ciabattadej (70 % AR)	105 kg
Muffins	85 kg
Lagkagebund	35 kg
Frikadellefars	105 kg
Glasur	100 kg
Doughnut (50 % AR)	90 kg

DIMENSIONER



CERTIFICERINGER



Varimixer

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