

Varimixer

ERGO60

BEDIENFELD AUS EDELSTAHL Wählen Sie zwischen einer stufenlosen Geschwindigkeitsregelung, festen Geschwindigkeiten oder bis zu 20 Programmen mit Ihren eigenen Prozessen aus. Alle Prozesse werden über das intuitive Bedienfeld mit reaktionsschnellen piezoelektrischen Drucktasten gesteuert. Das Bedienfeld ist leicht zu reinigen sowie staub- und wasserdicht.

ABNEHMBARER SCHUTZSCHIRM Der abnehmbare Schutzschirm besteht aus Edelstahl, lässt sich mühelos entfernen und ist spülmaschinenfest.

ERGONOMISCHE ARBEITSHÖHE Alle Arbeiten an der Rührmaschine Varimixer ERGO können mit geradem Rücken ausgeführt werden. Die Rührwerkzeuge sind frei zugänglich und lassen sich in ergonomischer Arbeitshöhe wechseln.

EINE MASCHINE - MEHRERE VOLUMINA Optional wird für die ERGO 60 auch ein 30 l Kessel mit den entsprechenden Werkzeugen angeboten. Dieses erhöht die Einsatzmöglichkeiten der großen Maschinen auch für kleinere Massen.

AUTOMATISCHE KESSELABSENKUNG Nach Ablauf des Rührprogrammes senkt sich der Kessel automatisch und flüssigere Massen können vom Rührwerkzeug in den Kessel abtropfen.

HUBVORRICHTUNG FÜR LEICHTE HANDHABUNG Mit elektronischen Hebekipfern lassen sich selbst die größten Kessel leicht und ergonomisch korrekt anheben. Hierdurch wird auch die korrekte Arbeitshöhe beim Befüllen und Entleeren sichergestellt. Sie können zwischen mehreren Modellen wählen oder sich für einen manuellen Kesselwagen nur für den Transport entscheiden.

HYGIENISCH UND LEICHT ZU REINIGEN ERGO 60 ist in Weiß und Edelstahl lieferbar. Alle Zubehörteile sind aus Edelstahl gefertigt. Das Design sorgt für optimale Hygiene und eine sehr leichte Reinigung. Die Rührmaschine Varimixer ERGO kann gemäß der Schutzart IP53 gereinigt und mit einem wasserdichten Edelstahl-Rührkopf zur Schutzart IP54 aufgerüstet werden.

ERGONOMISCHE HANDHABUNG Separates Wechseln von Kessel und Rührwerkzeugen. Durch den höheren Maschinenkörper kann der Kessel bis unter das Rührwerkzeug abgesenkt werden. So lassen sich Kessel und Rührwerkzeuge jeweils einzeln entfernen. Das erhöht die Effizienz.



KEIN SCHWERES HEBEN Der Kessel wird zwischen die beiden Arme gefahren und beim Anheben automatisch zentriert und arretiert.



VARIMIXER ERGO 60 OPTIONEN – MODELLE



Weiß, pulverbeschichtet



Edelstahl



Schiffsausführung

OPTION – IP54

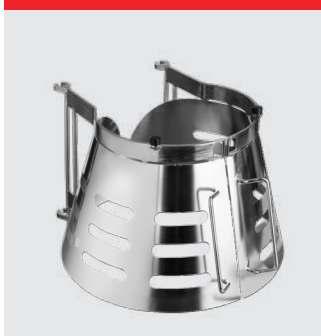


Wasserdichter Rührkopf, Edelstahl, IP54



Doppelt abgedichtete Abdeckung, Edelstahl, IP54

OPTIONEN – SCHUTZSCHIRME



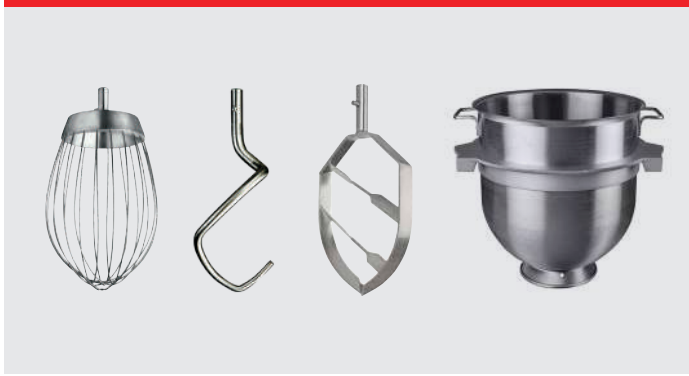
Abnehmbarer Schutzschirm aus Edelstahl. CE-zertifiziert



Abnehmbare Edelstahl-Spritzabschirmung. CE-zertifiziert

VARIMIXER ERGO 60 STANDARDWERKZEUGE – A-AUSRÜSTUNG 60 L

VARIMIXER ERGO 60 STANDARDWERKZEUGE – B-AUSRÜSTUNG 60/30 L



Besen, Kneiter, Flachrührer und 60 l-Kessel aus Edelstahl.



Besen, Kneiter, Flachrührer und 60/30 l-Kessel aus Edelstahl.

OPTION – WERKZEUGE



Flügelbesen, Edelstahl



Besen mit dünneren Drähten, Edelstahl



Besen mit Verstärkung



Pulvermischer, Edelstahl



Automatischer Abstreifer aus Edelstahl. 60 l und 60/30 l.



Aufhängung für Rührwerkzeuge, 127 cm



Kessel mit unterem Ablaufrohr, Edelstahl

AUSRÜSTUNG- TRANSPORT



Kesselwagen



EASYLIFT 30-60



FLEXLIFT Inox



Kessel auf Rädern

VARIMIXER ERGO60 STANDARD

Weiß, pulverbeschichtet
1 Kessel aus Edelstahl, 60 l
1 Flachrührer aus Edelstahl
1 Kneter aus Edelstahl
1 Besen mit Edelstahldrhten
Abnehmbarer Schutzschirm aus Edelstahl - CE-zertifiziert
Separate Abnahme von Kessel und Werkzeug
Digitaler Timer und Notstopp
Spannung: Dreiphasig, 400 V, 50 Hz mit Erde. 3.000 W

VARIMIXER ERGO60 STANDARD TECHNISCHE DATEN

Fassungsvermögen	60 l
Leistung	3.000 W
Standardspannung*	400 V
Fehlerstromschutzschalter (RCD):	
Industrienumgebung	HPFI type A-SI / PFI type B
Leichtindustrie / Privaträume	HPFI type A-SI
Nettogewicht	330 kg
Shipping Bruttogewicht	380 kg
H x W x L (Shipping Abmessungen)	2270 x 850 x 1320 mm
H x W x L (Product Abmessungen)	1848 x 761 x 1105 mm
HS Code	84341010
Vol. m ³	2.55 m ³
Ldm	0.50
Drehzahlregelung	53 – 292 RPM
Phasen	3 ph
IP-Code	IP53
IP-Code Aufrstpaket	IP54

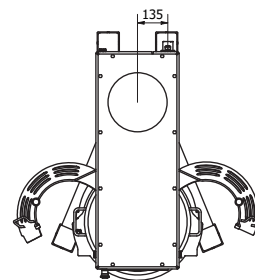
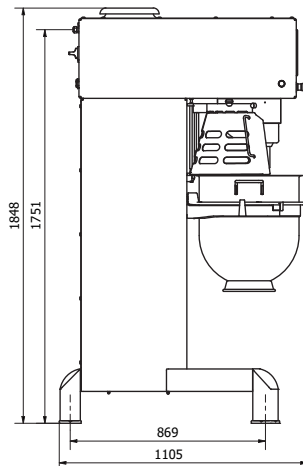
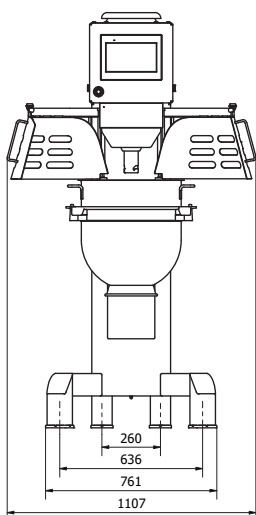
*Auf Anfrage sind andere Spannungen zwischen 200 und 480 V möglich.
Alle Standard- und Schiffsausfhrungen sind für 50 und 60 Hz erhältlich.

VARIMIXER ERGO60 SCHIFFSAUSFHRUNG

Edelstahlausführung, Wasserschutz an Entlüftung, schlitzfreie Schrauben, durchgeschweißte Edelstahlfue, Dichtung an der Rückwand, Dichtung an der Vorderwand und oberen Abdeckung. Gemäß den Anforderungen des US-amerikanischen United States Public Health Service (USPHS).

Spannung: 3 ph, 440 V, 50-60 Hz mit Nulleiter und Erde. 3.000 W
3 ph, 480 V, 50-60 Hz mit Nulleiter und Erde. 3.000 W

ABMESSUNGEN



Varimixer

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

FASSUNGSVERMÖGEN

Werkzeug	Produkt		Aufmerksamkeit
Besen	Eiweiß	3 l	
	Schlagsahne	12 l	
	Buttercreme Zuckerguss	24 l	+ □
	Schichtkuchen Schwämme	16 kg	
Flachrührer	Mayonnaise	24 l	+
	Kartoffelpüree	32 kg	+
	Kuchen	30 kg	
	Zuckerguss, Fondant	24 kg	+
	Kräuterbutter	18 kg	+ □
	Fleischbällchen / vegane Fleischbällchen-Mischung	36 kg	+
Kneter	Pasta, Nudeln (50 % AR)	24 kg	●
	Teig, Weizen (50%AR)	34 kg	●
	Teig, Weizen (55%AR)	35 kg	●
	Teig, Weizen (60%AR)	40 kg	○
	Teig, Vollkorn (70%AR)	36 kg	
	Teig, Roggenbrot	42 kg	+
	Teig, Sauerteigbrot	36 kg	
	Teig, Glutenfrei	28 kg	

Das Kapazittsdiagramm zeigt die maximale Kapazität für die jeweilige Maschine. Die Tests wurden mit Standardausrüstung durchgeführt. Daher kann die Verwendung von Spezialwerkzeugen zu einem anderen Ergebnis führen. Starten Sie die Maschine immer mit der niedrigsten Geschwindigkeit. Erhöhen Sie anschließend die Geschwindigkeit unter Berücksichtigung des zu mischenden Produkts.

Symbolerklärung:

- + = Schaber anwenden, für das beste und effizienteste Ergebnis
- = Achten Sie immer darauf, dass die Zutaten Raumtemperatur haben/weich sind. Andernfalls können die Werkzeuge beschädigt werden.
- = Empfohlen, um mit niedriger Geschwindigkeit zu arbeiten.
- = Es wird empfohlen, die mittlere Geschwindigkeit nicht zu berschreiten.
- AR = Absorption Ratio (Feuchtigkeit in % der Trockenmasse)

ZERTIFIZIERUNGEN

