

Varimixer

# ERGO100

**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.

**ABNEHMBAR** 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 werden für die ERGO 100 auch ein 60 und 40 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 100 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 zu einer Schiffsausführung oder 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 100 OPTIONEN – MODELLE**



Weiß, pulverbeschichtet



Edelstahl



Schiffsausführung

**OPTIONEN – IP54**

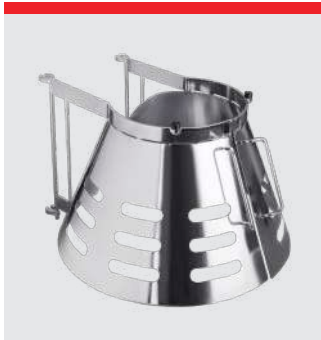


Wasserdichter Rührkopf, Edelstahl, IP54

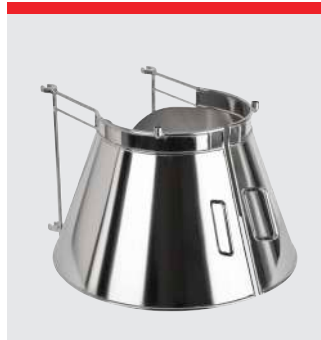


Doppelt abgedichtete Abdeckung, Edelstahl, IP54

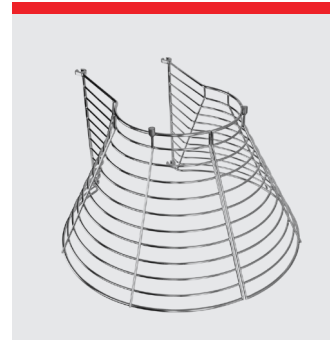
**OPTIONEN – SCHUTZSCHIRME**



Abnehmbarer Schutzschirm aus Edelstahl. CE-zertifiziert



Abnehmbare Edelstahl-Spritzabschirmung. CE-zertifiziert



abnehmbarer Schutzschirm aus Edelstahl. Nicht CE-zertifizierter

**VARIMIXER ERGO 100 STANDARDWERKZEUGE – A-AUSRÜSTUNG 100 L**



Besen mit Doppelsplint, Kneiter mit Doppelsplint aus Edelstahl, Flachrührer mit Doppelsplint aus Aluminium (Lebensmittelqualität) und 100 l-Kessel aus Edelstahl.

**VARIMIXER ERGO 100 STANDARDWERKZEUGE – B-AUSRÜSTUNG 100/60 L UND C-AUSRÜSTUNG 100/40 L**



Besen, Kneiter aus Edelstahl, Flachrührer aus Aluminium (Lebensmittelqualität) und 100/60 l-Kessel aus Edelstahl und Besen, Kneiter aus Edelstahl, Flachrührer aus Aluminium (Lebensmittelqualität) und 100/40 l-Kessel aus Edelstahl.

## OPTION - WERKZEUGE



Flügelbesen mit Doppelsplint, Edelstahl



Besen mit Doppelsplint, dünnere Drähte, Edelstahl



Besen mit Doppelsplint, mit Verstärkung



Pulvermischer mit Doppelsplint, Edelstahl



Flachrührer mit Doppelsplint, Edelstahl



Automatischer Abstreifer aus Edelstahl. 100 l, 100/60 l und 100/40 l.



Aufhängung für Rührwerkzeuge, 127 cm

## AUSRÜSTUNG- TRANSPORT



Kesselwagen



EASYLIFT 80-140



MAXILIFT Inox



Kessel mit unterem Ablaufrohr, Edelstahl



Kessel auf Rädern

## VARIMIXER ERGO100 STANDARD

Weiß, pulverbeschichtet

1 Kessel aus Edelstahl, 100 l

1 Flachrührer aus Aluminium mit Doppelsplint

1 Kneter aus Edelstahl mit Doppelsplint

1 Besen mit Edelstahldrähten und Doppelsplint

Abnehmbarer Schutzschirm aus Edelstahl - CE-zertifiziert

Separate Abnahme von Kessel und Werkzeug

Digitaler Timer und Notstopp

Spannung: Dreiphasig, 400 V, 50 Hz mit Erde. 4.000 W

## VARIMIXER ERGO100 STANDARD TECHNISCHE DATEN

Fassungsvermögen	100 l
Leistung	4.000 W
Standardspannung*	400 V
Fehlerstromschutzschalter (RCD):	
Industrienumgebung	HPFI type A-SI / PFI type B
Leichtindustrie / Privaträume	HPFI type A-SI
Nettogewicht	450 kg
Shipping Bruttogewicht	495 kg
H x W x L (Shipping Abmessungen)	2270 x 850 x 1320 mm
H x W x L (Product Abmessungen)	2033 x 801 x 1207 mm
HS Code	84341010
Vol. m <sup>3</sup>	2.55 m <sup>3</sup>
Ldm	0.50
Drehzahlregelung	47 – 259 RPM
Phasen	3 ph
IP-Code	IP53
IP-Code Aufrüstpaket	IP54

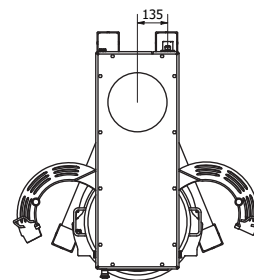
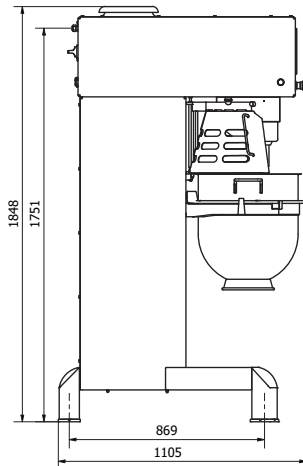
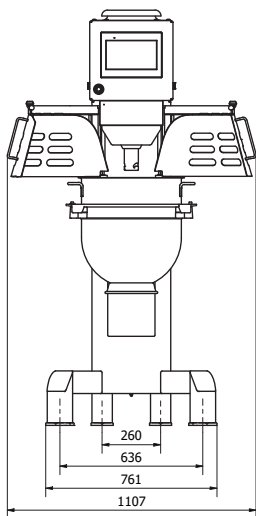
\*Auf Anfrage sind andere Spannungen zwischen 200 und 480 V möglich.  
Alle Standard- und Schiffsausführungen sind für 50 und 60 Hz erhältlich.

## VARIMIXER ERGO100 SCHIFFSAUSFÜHRUNG

Edelstahlausführung, Wasserschutz an Entlüftung, schlitzfreie Schrauben, durchgeschweißte Edelstahlfüße, 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. 4.000 W  
3 ph, 480 V, 50-60 Hz mit Nulleiter und Erde. 4.000 W

## ABMESSUNGEN



# Varimixer

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

## FASSUNGSVERMÖGEN

Werkzeug	Produkt		Aufmerksamkeit
Besen	Eiweiß	5 l	
	Schlagsahne	25 l	
	Buttercreme Zuckerguss	45 l	+ □
	Schichtkuchen Schwämme	26 kg	
Flachrührer	Mayonnaise	40 l	+
	Kartoffelpüree	54 kg	+
	Kuchen	55 kg	
	Zuckerguss, Fondant	40 kg	+
	Kräuterbutter	35 kg	+ □
	Fleischbällchen / vegane Fleischbällchen-Mischung	60 kg	+
Kneter	Pasta, Nudeln (50 % AR)	45 kg	●
	Teig, Weizen (50%AR)	50 kg	●
	Teig, Weizen (55%AR)	58 kg	●
	Teig, Weizen (60%AR)	65 kg	○
	Teig, Vollkorn (70%AR)	65 kg	
	Teig, Roggenbrot	80 kg	+
	Teig, Sauerteigbrot	65 kg	
	Teig, Glutenfrei	47 kg	

Das Kapazitätsdiagramm 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 überschreiten.
- AR = Absorption Ratio (Feuchtigkeit in % der Trockenmasse)

## ZERTIFIZIERUNGEN

