

Varimixer

ERGO140

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.

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 Hebekippern 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 Alle Oberflächen 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.

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

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.



VARIMIXER ERGO 140 OPTIONEN – MODELLE



Edelstahl



Schiffsausführung, Edelstahl

OPTIONEN – IP54



Wasserdichter Rührkopf, Edelstahl, IP54

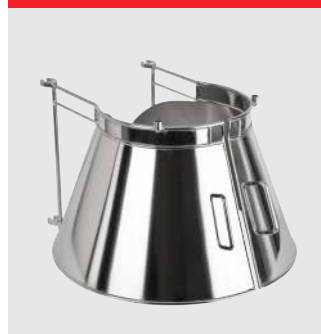


Doppelt abgedichtete Abdeckung, Edelstahl, IP54

OPTIONEN – SCHUTZSCHIRME

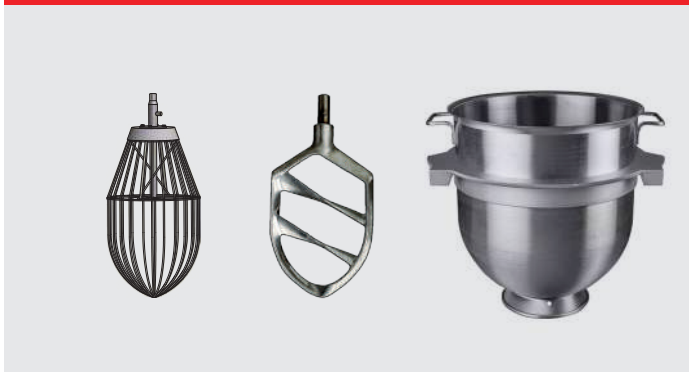


Abnehmbarer Schutzschirm aus Edelstahl. CE-zertifiziert



Abnehmbare Edelstahl-Spritzabschirmung. Nicht CE-zertifiziert

VARIMIXER ERGO 140 STANDARDWERKZEUGE – A-AUSRÜSTUNG 140 L OPTION – WERKZEUGE



Mittig verstärkter Besen mit Doppelsplint, Flachrührer mit Doppelsplint aus Aluminium (Lebensmittelqualität) und 140 l-Kessel aus Edelstahl.



Aufhängung für Rührwerkzeuge, 127 cm

OPTION – WERKZEUGE



Flügelbesen mit Doppelsplint, Edelstahl



Flachrührer mit Doppelsplint, Aluminium



Flachrührer mit Doppelsplint, Edelstahl



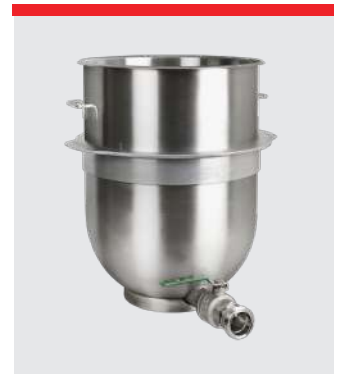
Kneiter mit Doppelsplint, Edelstahl



Pulvermischer mit Doppelsplint, Edelstahl



Automatischer Abstreifer aus Edelstahl.



Kessel mit unterem Ablaufrohr, Edelstahl

AUSRÜSTUNG- TRANSPORT



Kesselwagen



EASYLIFT 80-140



MAXILIFT Inox



Kessel auf Rädern

VARIMIXER ERGO140 STANDARD

Edelstahl
1 Kessel aus Edelstahl, 140 l
1 Flachrührer aus Aluminium mit Doppelsplint
1 mittig verstärkter Besen aus Edelstahl mit 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. 7.500 W

VARIMIXER ERGO140 STANDARD TECHNISCHE DATEN

Fassungsvermögen	140 l
Leistung	7.500 W
Standardspannung*	400 V
Fehlerstromschutzschalter (RCD): Industrienumgebung Leichtindustrie / Privaträume	HPFI type A-SI / PFI type B HPFI type A-SI
Nettogewicht	500 kg
Shipping Bruttogewicht	550 kg
H x W x L (Shipping Abmessungen)	2370 x 980 x 1440 mm
H x W x L (Product Abmessungen)	2057 x 863 x 1372 mm
HS Code	84341010
Vol. m ³	3.34 m ³
Ldm	0.60
Drehzahlregelung	47 – 259 RPM
Phasen	3 ph
IP-Code	IP53
IP-Code Aufrüstpaket	IP54

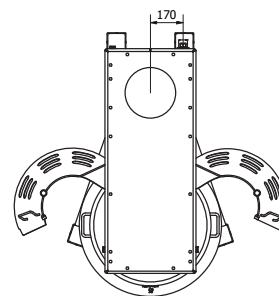
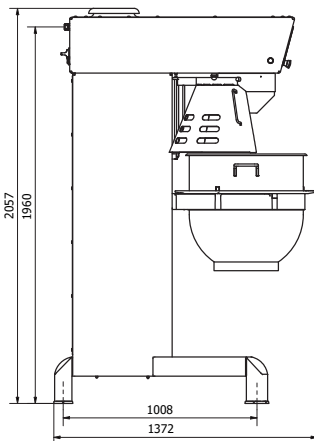
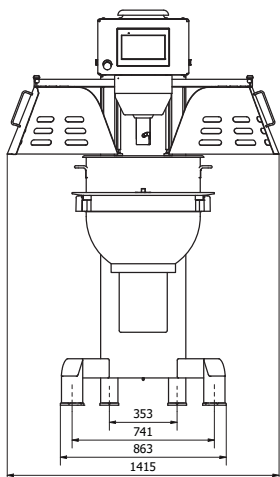
*Auf Anfrage sind andere Spannungen zwischen 200 und 480 V möglich.
Alle Standard- und Schiffsausführungen sind für 50 und 60 Hz erhältlich.

VARIMIXER ERGO140 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. 7.500 W
3 ph, 480 V, 50-60 Hz mit Nulleiter und Erde. 7.500 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	7 l	
	Schlagsahne	35 l	
	Buttercreme Zuckerguss	63 l	+ □
	Schichtkuchen Schwämme	37 kg	
Flachrührer	Mayonnaise	56 l	+
	Kartoffelpüree	76 kg	+
	Kuchen	77 kg	
	Zuckerguss, Fondant	56 kg	+
	Kräuterbutter	49 kg	+ □
	Fleischbällchen / vegane Fleischbällchen-Mischung	84 kg	+
Kneteter	Pasta, Nudeln (50 % AR)	69 kg	●
	Teig, Weizen (50%AR)	70 kg	●
	Teig, Weizen (55%AR)	76 kg	●
	Teig, Weizen (60%AR)	85 kg	○
	Teig, Vollkorn (70%AR)	85 kg	
	Teig, Roggenbrot	112 kg	+
	Teig, Sauerteigbrot	85 kg	
	Teig, Glutenfrei	66 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

