

Varimixer

# AR40

## VARIAS FUNCIONES EN UNA MÁQUINA

Están disponibles peroles y herramientas para capacidad reducida.

**ROBUSTA Y EFICIENTE** Su potente motor puede manejar grandes cantidades de masa.

**CONTROL DE VELOCIDAD VARIABLE** La velocidad se controla de manera variable mediante un sistema de correas muy resistente, en lugar de engranajes. Esta solución significa que no es necesario engrasar la batidora, así se evita el riesgo de derramar aceite en el perol.

**TEMPORIZADOR DIGITAL** El tiempo de funcionamiento se puede controlar o monitorizar mediante un temporizador digital. La máquina se detiene a las 00.00

**PICADORA DE CARNE Y CORTADORA DE VERDURAS** Los modelos desde el AR30 hasta el AR80 se pueden pedir con una toma de accesorios, para ampliar las aplicaciones potenciales de la batidora.

**PROTECCIÓN DE SEGURIDAD DE PLÁSTICO O DE ACERO INOXIDABLE** La serie AR viene con una protección de seguridad de plástico con la homologación CE para evitar salpicaduras y el polvo de la harina. Su embudo se puede utilizar durante el funcionamiento. También está disponible con un protector de plástico extraíble o un protector de acero inoxidable fijo o extraíble.

**SUJECIÓN AUTOMÁTICA** Se empuja el perol hasta su posición correcta siendo fijado por los brazos de la batidora. Utilizando el asa o automáticamente al pulsar el botón, el perol sube, se centra y se fija en su posición con un solo movimiento.

**PEROL FÁCIL DE MANEJAR** Elija entre carrito con ruedas para el transporte o un elevador de perol eléctrico, que se encarga del transporte desde y hacia la máquina. Esto también garantiza una buena ergonomía durante el llenado y el vaciado del perol. Puede elegir entre varios modelos.

## ACERO INOXIDABLE O BLANCO

Un diseño de fácil limpieza. La serie AR viene lacada en blanco de serie y opcionalmente se puede pedir con una estructura fabricada completamente en acero inoxidable.



**ESPECIAL PIZZA** AR40 y AR60 están disponibles en una versión especial para pizza con un motor más potente que puede manejar con facilidad entre 32 y 46 kg de masa de pizza, respectivamente, con un 50 por ciento de materia seca.



**VARIMIXER AR40 OPCIONES – MODELOS**



Lacada en blanco



Acero inoxidable



Version Pizza, lacada en blanco



Versión para uso marino en acero inoxidable

**OPCIONES – PANEL DE CONTROL**



VL-1 – Regulación de velocidad manual y bajada de perol manual



VL-1S – Regulación de velocidad automática y bajada de perol automática

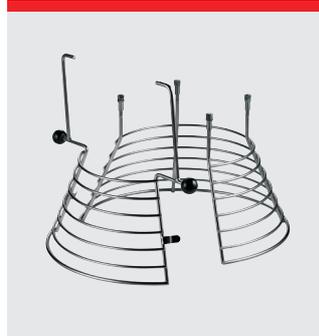
**OPCIONES – PROTECCIONES DE SEGURIDAD**



Protección de seguridad fija de plástico. Con certificado CE



Protección de seguridad extraíble de plástico. Con certificado CE



Protector de seguridad fijo de acero inoxidable. Sin certificado CE



Protector de seguridad extraíble de acero inoxidable. Sin certificado CE

**OPCIONES – TOMA DE ACCESORIOS**



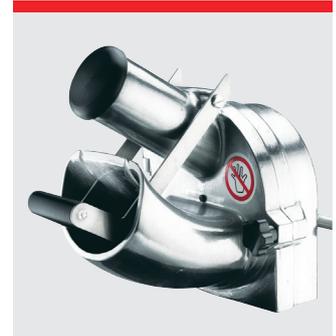
Toma de accesorios para picadora de carne y cortadora de verduras



Picadora de carne, 70 mm



Picadora de carne, 82 mm



Cortadora de verduras GR20

**VARIMIXER AR40 HERRAMIENTAS DE SERIE – EQUIPO A 40 L**



Batidor, gancho, pala y perol de 40 litros de acero inoxidable.

**VARIMIXER AR40 HERRAMIENTAS DE SERIE – EQUIPO B 40/20 L**



Batidor, gancho, pala y perol de 40/20 litros de acero inoxidable.

**OPCIÓN – HERRAMIENTAS**



Batidor de alas de acero inoxidable



Batidor con varillas 1 mm más gruesas de acero inoxidable



Batidor con varillas más finas de acero inoxidable



Gancho para pizza con doble anclaje



Rascador automático de acero inoxidable. Hoja de nailón o teflón. 40 L y 40/20 L.



Mezclador de polvos de acero inoxidable



Batidor reforzado



Soporte para herramientas, 91 cm

**EQUIPO**



Carro para perol



Easylift 30-60



Multilift 30-60



Flexlift Inox

### VARIMIXER AR40 DE SERIE

Lacada en blanco
1 perol de 40 litros de acero inoxidable
1 pala de acero inoxidable
1 gancho de acero inoxidable
1 batidor con varillas de acero inoxidable
Protección de seguridad fija de plástico – Con certificado CE
Temporizador digital y parada de emergencia
Tensión: Trifásica, 400 V, 50 Hz con 0 y tierra. 1100 W

### VARIMIXER AR40 DE SERIE DATOS TÉCNICOS

Volumen	40 l
Potencia	1100 W
Potencia, versión pizza	1800 W
Tensión estándar*	400 V
Peso neto	180 kg
Alto x ancho x profundidad	1210x520x910 mm
Velocidad variable	53–294 R.P.M.
Fases	3 fase
Código de IP	IP32

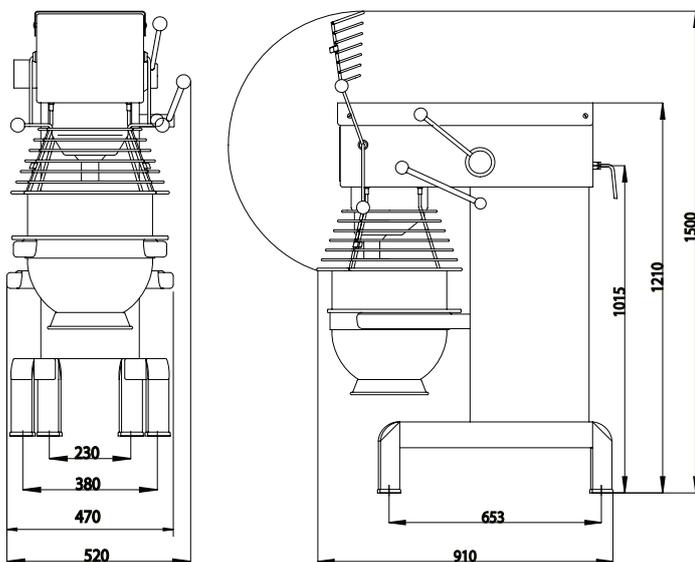
\*Hay otras tensiones de alimentación disponibles bajo petición en el rango de 100 a 480 V.  
Todas las batidoras de serie y de uso marino están disponibles en 50 y 60 Hz.

### VARIMIXER AR40 VERSIÓN DE USO MARINO

Acabado de acero inoxidable, protección contra el agua en la ventilación, tornillos sin ranura, soportes acodados de acero inoxidable totalmente soldados, junta en la placa trasera, junta en el panel frontal y cubierta superior. Cumple con USPHS.

Tensión: Trifásica, 440V, 50-60 Hz con neutro y tierra. 1100 W  
Trifásica, 480V, 50-60 Hz con neutro y tierra. 1100 W

### DIMENSIONES



### CAPACIDADES

	AR40	AR40P
Claras de huevo	6,0	6,0 l
Nata montada	10	10 l
Mayonesa	32	32 l
Mantequilla de hierbas	25	25 kg
Puré de patatas	23	23 kg
Masa de pan (50 % AR)	22	32 kg
Masa de pan (60% AR)	30	34 kg
Masa de chapata (70 % AR)	30	34 kg
Magdalenas	24	24 kg
Base pastel en capas	10	10 kg
Mezcla para albóndigas	30	30 kg
Glaseado	29	29 kg
Buñuelo (50 % AR)	25	36 kg

### CERTIFICACIONES



# Varimixer

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