

Varimixer

AR80

VARIAS FUNCIONES EN UNA MÁQUINA Hay peroles y herramientas disponibles para AR80 para la producción a media capacidad.

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 las manchas y el polvo de la harina. Su embudo se puede utilizar durante el funcionamiento. También está disponible con una protector de plástico extraíble o un protector de acero inoxidable fijo o extraíble.

SUJECIÓN AUTOMÁTICA Se empuja al perol a 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 el carrito con ruedas para el transporte o un elevador de perol eléctrico, que se encarga del transporte del perol desde y hacia la máquina. Esto también garantiza una buena ergonomía durante el llenado y el vaciado del perol. Puede elegir entre varios modelos.

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.



ACERO BLANCO O INOXIDABLE Un diseño de fácil limpieza. La serie AR tiene un revestimiento en blanco de serie y opcionalmente se puede pedir con una estructura fabricada completamente de acero inoxidable.



VARIMIXER AR80 OPCIONES – MODELOS



Lacada en blanco



Acero inoxidable



Versión para uso marino de 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

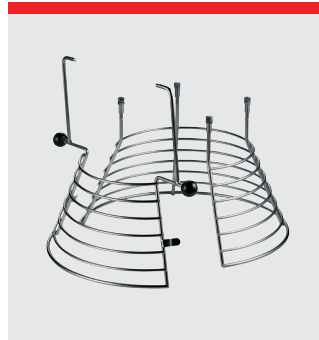
OPCIONES – PROTECCIONES DE SEGURIDAD



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 AR80 HERRAMIENTAS DE SERIE – EQUIPO A 80 L



Batidor, gancho, pala (calidad de aluminio alimentaria) y perol de 80 litros de acero inoxidable.

VARIMIXER AR80 HERRAMIENTAS DE SERIE – EQUIPO B 80/40 L



Batidor, gancho, pala (calidad de aluminio alimentaria) y perol de 80/40 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



Batidor reforzado



Pala de acero inoxidable



Rascador automático de acero inoxidable. Hoja de nailon o teflón. 80 L y 80/40 L.



Mezclador de polvos de acero inoxidable



Soporte para herramientas, 127 cm

EQUIPO



Carro para perol



Easylift 80-140



Flexlift Inox

VARIMIXER AR80 DE SERIE

Lacada en blanco
1 perol de 80 litros de acero inoxidable
1 pala de aluminio (calidad alimentaria)
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. 2900 W

VARIMIXER AR80 DE SERIE DATOS TÉCNICOS

Volumen	80 l
Potencia	2900 W
Tensión estándar*	400 V
Peso neto	340 kg
Alto x ancho x profundidad	1470x654x1150 mm
Velocidad variable	47–257 R.P.M.
Fases	3 fase
Código de IP	IP32

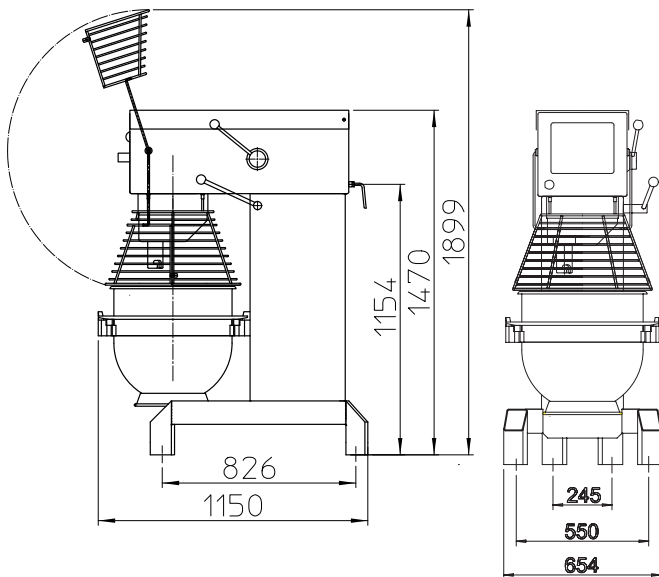
*Hay otras tensiones de alimentación disponibles bajo petición en el rango de 100 a 480 V.
Todas las batidoras de serie y de uso marino están disponibles en 50 y 60 Hz.

VARIMIXER AR80 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. 2900 W
Trifásica, 480V, 50-60 Hz con neutro y tierra. 2900 W

DIMENSIONES



CAPACIDADES

Claras de huevo	12 l
Nata montada	30 l
Mayonesa	64 l
Mantequilla de hierbas	60 kg
Puré de patatas	50 kg
Masa de pan (50 % AR)	50 kg
Masa de pan (60% AR)	60 kg
Masa de chapata (70 % AR)	60 kg
Magdalenas	48 kg
Base pastel en capas	20 kg
Mezcla para albóndigas	60 kg
Glaseado	60 kg
Buñuelo (50% AR)	50 kg

CERTIFICACIONES



Varimixer

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