

Varimixer

AR30

MÁQUINA CON DOS CAPACIDADES

Están disponibles peroles y herramientas para capacidad reducida.

TEMPORIZADOR DIGITAL

A través del temporizador digital, es posible ajustar y controlar el tiempo de mezclado. La batidora se detendrá a las 00:00 y avisará con un pitido al operador.

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 MAGNÉTICA

Las partes frontal y trasera de la protección se pueden extraer y lavar fácilmente en un lavavajillas. Esto hace que la limpieza de la máquina sea mucho más fácil y garantiza una higiene óptima.

SUJECIÓN AUTOMÁTICA

El perol es empujado hasta su posición correcta entre los dos brazos del perol. 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 su 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 vaciado del perol. Puede elegir entre varios modelos.

PATAS DE ACERO INOXIDABLE

Adicionalmente, para prevenir la oxidación, las patas se fabrican en acero inoxidable.

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.



LACADA EN BLANCO O ACERO INOXIDABLE

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.



VARIMIXER AR30 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

OPCIÓN - PROTECCIÓN DE SEGURIDAD CON REJILLA



Rejilla de seguridad de acero inoxidable. Sin certificación CE

OPCIONES - TOMA DE ACCESORIOS



Toma de accesorios para picadora de carne y cortadora de verduras

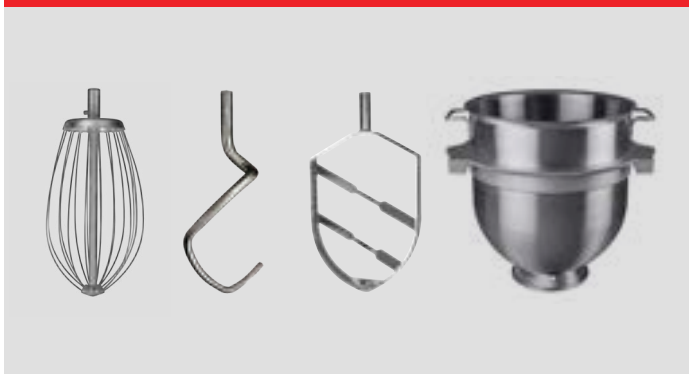


Picadora de carne, 82 mm



Cortadora de verduras GR20

VARIMIXER AR30 HERRAMIENTAS DE SERIE – EQUIPO A 30 L



Batidor, gancho, pala y perol de 30 litros de acero inoxidable.

VARIMIXER AR30 HERRAMIENTAS DE SERIE – EQUIPO B 30/15 L



Batidor, gancho, pala y perol de 30/15 litros de acero inoxidable.

OPCIÓN – HERRAMIENTAS



Batidor de alas de acero inoxidable



Rascador automático de acero inoxidable. 30 L y 30/15 L.



Mezclador de polvos de acero inoxidable



Barra para herramientas, 91 cm

EQUIPO



Carro para perol



Easylift 30-60



Multilift 30-60



Flexlift Inox

VARIMIXER AR30 DE SERIE

Lacada en blanco
1 perol de 30 litros de acero inoxidable
1 pala de acero inoxidable
1 gancho de acero inoxidable
1 batidor con varillas de acero inoxidable
Protector magnético de seguridad extraíble – Certificado CE
Temporizador digital y parada de emergencia
Tensión: Trifásica, 400 V, 50 Hz con 0 y tierra. 1.000 W

VARIMIXER AR30 DE SERIE DATOS TÉCNICOS

Volumen	30 l
Potencia	1.000 W
Voltage*	400 V
Interruptores diferenciales (ID):	
Entorno industrial	PFI tipo A
Residencial, oficina, industria ligera	HPFI tipo A
Peso neto	170 kg
Peso bruto de envío	195 kg
H x W x L (Dimensiones de envío)	1430 x 680 x 1120 mm
H x W x L (Dimensiones del producto)	1209 x 541 x 938 mm
HS Code	84381010
Vol. m ³	1.06 m ³
Ldm	0.45
Velocidad variable	57 - 311 RPM
Fases	3 ph
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 AR30 VERSIÓN DE USO MARINO - IP44

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. 1.000 W
Trifásica, 480V, 50-60 Hz con neutro y tierra. 1.000 W

CERTIFICACIONES



Varimixer

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

CAPACIDADES

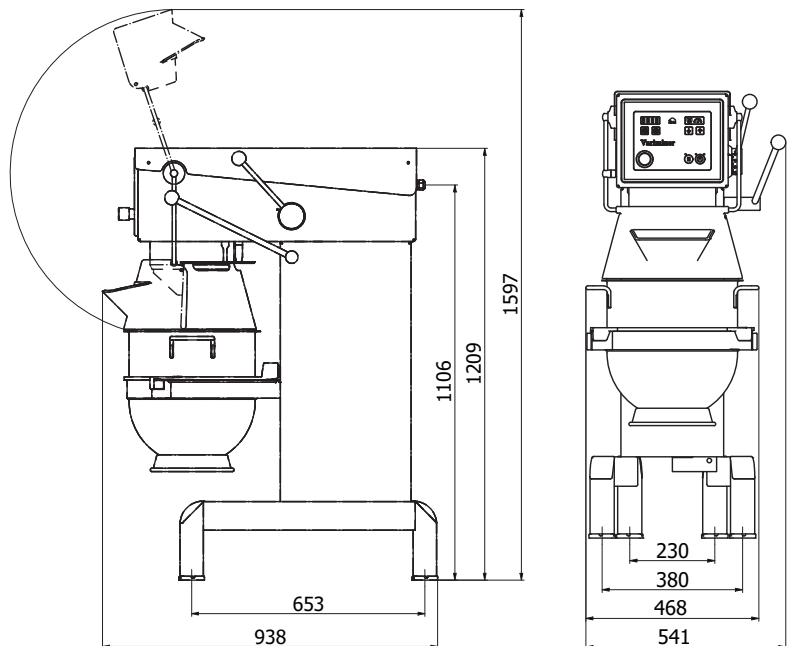
Herramienta	Producto		Atención especial
Batidor	Claras de huevo	1.5 l	
	Crema batida	6 l	
	Glaseado de crema de mantequilla	12 l	+ □
	Esponjas de pastel de capas	8 kg	
Pala y perol	Mayonesa	12 l	+
	Puré de patatas	16 kg	+
	Pasteles	15 kg	
	Glaseado, fondant	12 kg	+
Gancho	Mantequilla de hierbas	9 kg	+ □
	Albóndigas / Mezcla de albóndigas veganas	18 kg	+
	Pasta, fideos (50% AR)	12 kg	●
	Masa, trigo (50%AR)	15 kg	●
	Masa, trigo (55%AR)	17.5 kg	●
	Masa, trigo (60% AR)	20 kg	●
	Masa, trigo integral (70%AR)	18 kg	
	Masa, pan de centeno	18 kg	+
	Masa, pan de masa madre	18 kg	
	Masa, sin gluten	14 kg	

La tabla de capacidad muestra la capacidad máxima para la máquina específica. La prueba se ha realizado con equipo estándar. Por lo tanto, el uso de herramientas especiales puede resultar en un resultado diferente. Siempre encienda la máquina a la velocidad más baja. Posteriormente, aumente la velocidad teniendo en cuenta el producto que se está mezclando.

Explicación del símbolo:

- + = Aplicar raspador, para obtener el mejor y más eficiente resultado
 - = Siempre asegúrese de que los ingredientes estén a temperatura ambiente/suaves. Si no, esto puede dañar las herramientas.
 - = Recomendado para trabajar a baja velocidad.
 - = Recomendado no superar la velocidad media.
- AR = Absorption Ratio (humedad en % de materia seca)

DIMENSIONES



Varimixer

AR40

VARIAS FUNCIONES EN UNA MÁQUINA

Están disponibles peroles y herramientas para capacidad reducida.

TEMPORIZADOR DIGITAL

A través del temporizador digital, es posible ajustar y controlar el tiempo de mezclado. La batidora se detendrá a las 00:00 y avisará con un pitido al operador.

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 MAGNÉTICA

Las partes frontal y trasera de la protección se pueden extraer y lavar fácilmente en un lavavajillas. Esto hace que la limpieza de la máquina sea mucho más fácil y garantiza una higiene óptima.

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.

PATAS DE ACERO INOXIDABLE

Adicionalmente, para prevenir la oxidación, las patas se fabrican en acero inoxidable.

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.



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

OPCIÓN - PROTECCIÓN DE SEGURIDAD CON REJILLA



Rejilla de seguridad de acero inoxidable. Sin certificación CE

OPCIONES - TOMA DE ACCESORIOS



Toma de accesorios para picadora de carne y cortadora de verduras



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



Rascador automático de acero inoxidable. 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
Protector magnético de seguridad extraíble – Certificado CE
Temporizador digital y parada de emergencia
Tensión: Trifásica, 400 V, 50 Hz con 0 y tierra. 1.100 W

VARIMIXER AR40 DE SERIE DATOS TÉCNICOS

Volumen	40 l
Potencia	1.100 W
Voltage*	400 V
Interruptores diferenciales (ID):	
Entorno industrial	PFI tipo A
Residencial, oficina, industria ligera	HPFI tipo A
Peso neto	175 kg
Peso bruto de envío	210 kg
H x W x L (Dimensiones de envío)	1430 x 670 x 1100 mm
H x W x L (Dimensiones del producto)	1209 x 557 x 952 mm
HS Code	84381010
Vol. m ³	1.06 m ³
Ldm	0.40
Velocidad variable	53 - 294 RPM
Fases	3 ph
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 - IP44

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. 1.000 W
Trifásica, 480V, 50-60 Hz con neutro y tierra. 1.000 W

CERTIFICACIONES



Varimixer

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

CAPACIDADES

AR40 AR40P

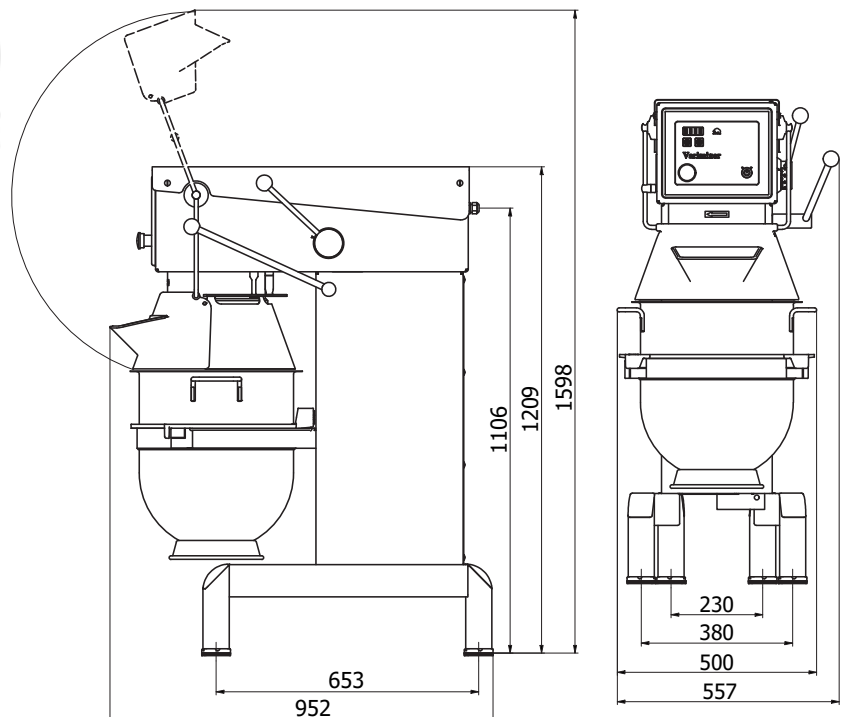
Herramienta	Producto	AR40	AR40P	Atención especial
Batidor	Claras de huevo	2	2 l	
	Crema batida	8	8 l	
	Glaseado de crema de mantequilla	16	16 l	+ □
	Esponjas de pastel de capas	-	- kg	
	Mayonesa	-	- l	
Pala y perol	Puré de patatas	21	21 kg	+
	Pasteles	20	20 kg	
	Glaseado, fondant	16	16 kg	+
	Mantequilla de hierbas	12	12 kg	+ □
Gancho	Albóndigas / Mezcla de albóndigas veganas	24	24 kg	+
	Pasta, fideos (50% AR)	16	20 kg	●
	Masa, trigo (50%AR)	20	28 kg	●
	Masa, trigo (55%AR)	23	28 kg	●
	Masa, trigo (60% AR)	26	28 kg	●
	Masa, trigo integral (70%AR)	24	28 kg	
	Masa, pan de centeno	18	24 kg	+
	Masa, pan de masa madre	18	24 kg	
	Masa, sin gluten	14	19 kg	

La tabla de capacidad muestra la capacidad máxima para la máquina específica. La prueba se ha realizado con equipo estándar. Por lo tanto, el uso de herramientas especiales puede resultar en un resultado diferente. Siempre encienda la máquina a la velocidad más baja. Posteriormente, aumente la velocidad teniendo en cuenta el producto que se está mezclando.

Explicación del símbolo:

- + = Aplicar raspador, para obtener el mejor y más eficiente resultado
- = Siempre asegúrese de que los ingredientes estén a temperatura ambiente/suaves. Si no, esto puede dañar las herramientas.
- = Recomendado para trabajar a baja velocidad.
- = Recomendado no superar la velocidad media.
- AR = Absorption Ratio (humedad en % de materia seca)

DIMENSIONES



Varimixer

AR60

VARIAS FUNCIONES EN UNA MÁQUINA

Hay peroles y herramientas disponibles para AR60 para la producción a media capacidad.

TEMPORIZADOR DIGITAL

A través del temporizador digital, es posible ajustar y controlar el tiempo de mezclado. La batidora se detendrá a las 00:00 y avisará con un pitido al operador.

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 MAGNÉTICA

Las partes frontal y trasera de la protección se pueden extraer y lavar fácilmente en un lavavajillas. Esto hace que la limpieza de la máquina sea mucho más fácil y garantiza una higiene óptima.

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 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.

PATAS DE ACERO INOXIDABLE

Adicionalmente, para prevenir la oxidación, las patas se fabrican en acero inoxidable.

ROBUSTA Y EFICIENTE

Los potentes motores pueden encargarse de grandes cantidades de ingredientes pesados.

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.



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 AR60 OPCIONES - MODELOS



Lacada en blanco



Acero inoxidable



Version Pizza, en blanco lacada



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

OPCIÓN: PROTECCIÓN DE SEGURIDAD CON REJILLA



Rejilla de seguridad de acero inoxidable. Sin certificación CE

OPCIONES - TOMA DE ACCESORIOS



Toma de accesorios para picadora de carne y cortadora de verduras

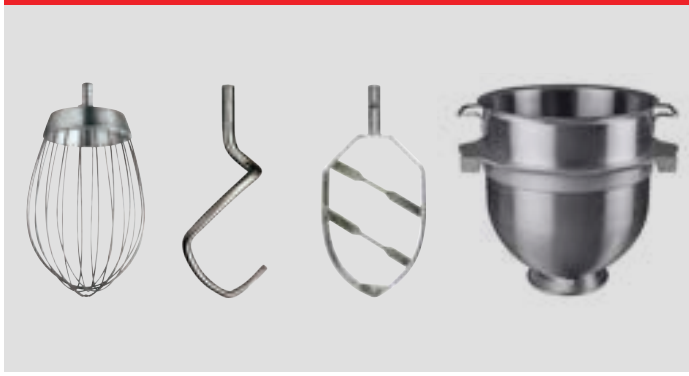


Picadora de carne, 82 mm



Cortadora de verduras GR20

VARIMIXER AR60 HERRAMIENTAS DE SERIE – EQUIPO A 60 L



Batidor, gancho, pala y perol de 60 litros de acero inoxidable.

VARIMIXER AR60 HERRAMIENTAS DE SERIE – EQUIPO B 60/30 L



Batidor, gancho, pala y perol de 60/30 litros de acero inoxidable.

OPCIÓN – HERRAMIENTAS



Batidor de alas de acero inoxidable



Batidor con varillas más finas de acero inoxidable



Rascador automático, acero inoxidable. 60 L y 60/30 L.



Mezclador de polvos de acero inoxidable



Batidor reforzado



Soporte para herramientas, 127 cm

EQUIPO



Carro para perol



Easylift 30-60



Multilift 30-60



Flexlift Inox

VARIMIXER AR60 DE SERIE

Lacada en blanco
1 perol de 60 litros de acero inoxidable
1 pala de acero inoxidable
1 gancho de acero inoxidable
1 batidor con varillas de acero inoxidable
Protector magnético de seguridad extraíble – Certificado CE
Temporizador digital y parada de emergencia
Tensión: Trifásica, 400 V, 50 Hz con 0 y tierra. 1850 W

VARIMIXER AR60 DE SERIE DATOS TÉCNICOS

Volumen	60 l
Potencia	1.850 W
Voltage*	400 V
Interruptores diferenciales (ID):	
Entorno industrial	PFI tipo A
Residencial, oficina, industria ligera	HPFI tipo A
Peso neto	257 kg
Peso bruto de envío	290 kg
H x W x L (Dimensiones de envío)	1593 x 680 x 1120 mm
H x W x L (Dimensiones del producto)	1394 x 627 x 1064 mm
HS Code	84381010
Vol. m ³	1.18 m ³
Ldm	0.40
Velocidad variable	53 - 288 RPM
Fases	3 ph
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 AR60 VERSIÓN DE USO MARINO - IP44

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. 1.850 W
Trifásica, 480V, 50-60 Hz con neutro y tierra. 1.850 W

CERTIFICACIONES



Varimixer

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

CAPACIDADES

AR60 AR60P

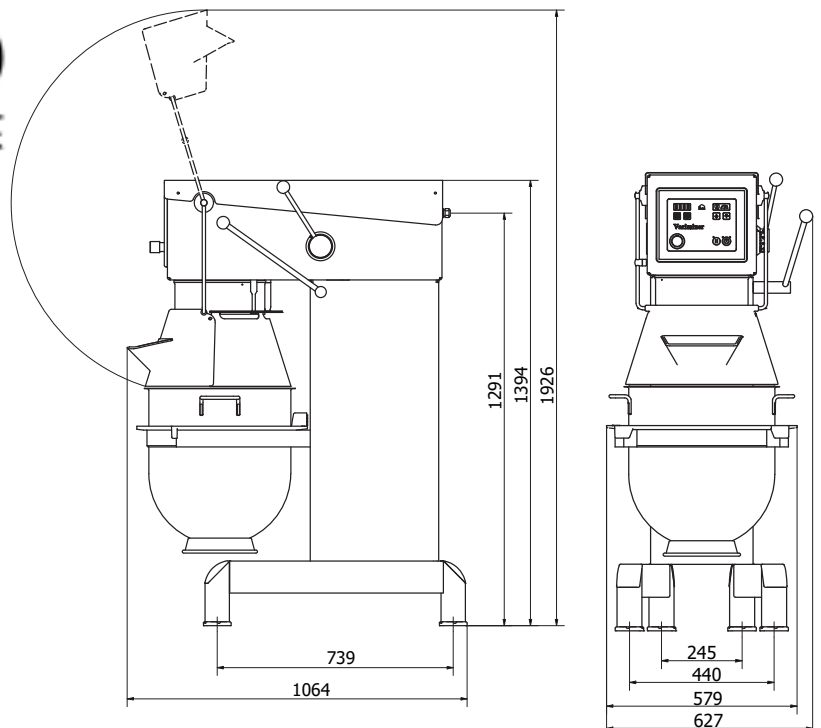
Herra- mienta	Producto	AR60	AR60P	Atención especial
Batidor	Claras de huevo	3	3 l	
	Crema batida	12	12 l	
	Glaseado de crema de mantequilla	24	24 l	+ □
	Esponjas de pastel de capas	16	- kg	
	Mayonesa	24	- l	
Pala y perol	Puré de patatas	32	32 kg	+
	Pasteles	30	30 kg	
	Glaseado, fondant	24	24 kg	+
	Mantequilla de hierbas	18	18 kg	+ □
Gancho	Albóndigas / Mezcla de albóndigas veganas	36	36 kg	+
	Pasta, fideos (50% AR)	24	28 kg	●
	Masa, trigo (50%AR)	34	34 kg	●
	Masa, trigo (55%AR)	35	35 kg	●
	Masa, trigo (60% AR)	40	40 kg	●
	Masa, trigo integral (70%AR)	36	36 kg	
	Masa, pan de centeno	42	42 kg	+
	Masa, pan de masa madre	36	36 kg	
	Masa, sin gluten	28	28 kg	

La tabla de capacidad muestra la capacidad máxima para la máquina específica. La prueba se ha realizado con equipo estándar. Por lo tanto, el uso de herramientas especiales puede resultar en un resultado diferente. Siempre encienda la máquina a la velocidad más baja. Posteriormente, aumente la velocidad teniendo en cuenta el producto que se está mezclando.

Explicación del símbolo:

- + = Aplicar raspador, para obtener el mejor y más eficiente resultado
- = Siempre asegúrese de que los ingredientes estén a temperatura ambiente/suaves. Si no, esto puede dañar las herramientas.
- = Recomendado para trabajar a baja velocidad.
- = Recomendado no superar la velocidad media.
- AR = Absorption Ratio (humedad en % de materia seca)

DIMENSIONES



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 EXTRAÍBLE La protección de seguridad extraíble está hecha de acero inoxidable, es fácil de colocar y se puede lavar en el lavavajillas. Protege contra el polvo y las salpicaduras.

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

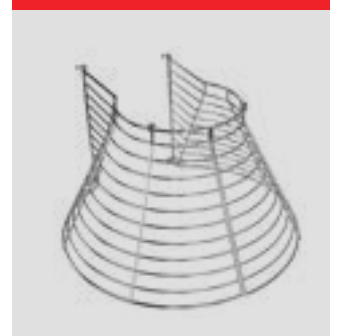
OPCIONES – PROTECCIONES DE SEGURIDAD



Protector de seguridad extraíble de acero inoxidable. Certificado CE



Protector de seguridad extraíble de acero inoxidable. 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, 82 mm



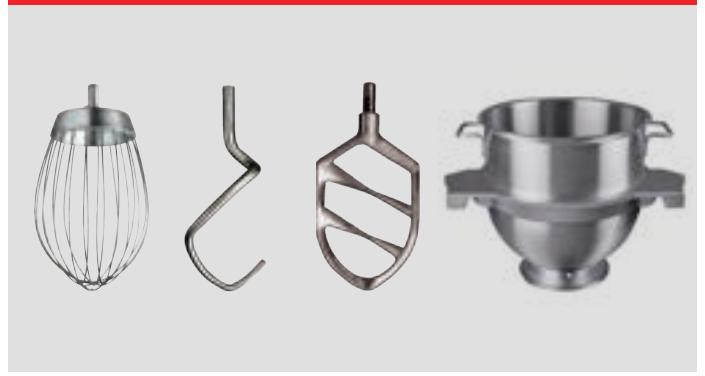
Cortadora de verduras GR20

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. 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. 2.900 W

VARIMIXER AR80 DE SERIE DATOS TÉCNICOS

Volumen	80 l
Potencia	2.900 W
Voltage*	400 V
Interruptores diferenciales (ID):	
Entorno industrial	PFI tipo A
Residencial, oficina, industria ligera	HPFI tipo A
Peso neto	375 kg
Peso bruto de envío	420 kg
H x W x L (Dimensiones de envío)	1840 x 860 x 1350 mm
H x W x L (Dimensiones del producto)	1482 x 676 x 1135 mm
HS Code	84381010
Vol. m ³	2.06 m ³
Ldm	0.40
Velocidad variable	47 – 257 RPM
Fases	3 ph
Código de IP	IP32

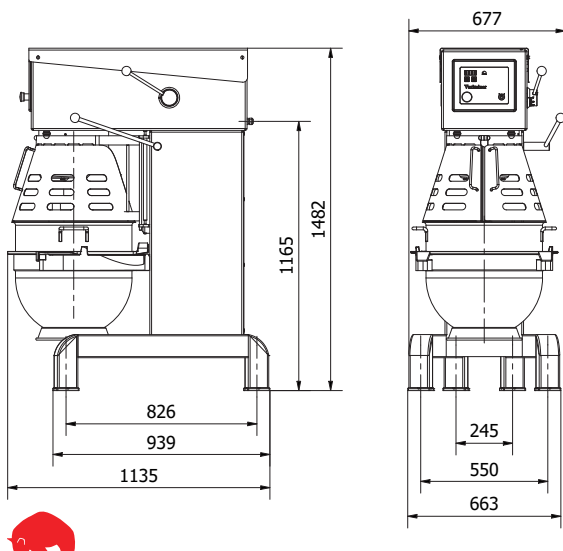
*Hay otras tensiones de alimentación disponibles bajo petición en el rango de 100 a 480 V. Todas las batidoras de serie y de uso marino están disponibles en 50 y 60 Hz.

VARIMIXER AR80 VERSIÓN DE USO MARINO - IP44

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. 2.900 W
Trifásica, 480V, 50-60 Hz con neutro y tierra. 2.900 W

DIMENSIONES



Varimixer

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

CAPACIDADES

Herramienta	Producto		Atención especial
Batidor	Claras de huevo	4 l	
	Crema batida	16 l	
	Glaseado de crema de mantequilla	32 l	+ □
	Esponjas de pastel de capas	- kg	
Pala y perol	Mayonesa	64 l	+
	Puré de patatas	43 kg	+
	Pasteles	40 kg	
Gancho	Glaseado, fondant	32 kg	+
	Mantequilla de hierbas	24 kg	+ □
	Albóndigas / Mezcla de albóndigas veganas	48 kg	+
	Pasta, fideos (50% AR)	32 kg	●
	Masa, trigo (50%AR)	40 kg	●
	Masa, trigo (55%AR)	47 kg	●
	Masa, trigo (60% AR)	53 kg	●
	Masa, trigo integral (70%AR)	48 kg	
	Masa, pan de centeno	54 kg	+
	Masa, pan de masa madre	48 kg	
Masa, sin gluten	37 kg		

La tabla de capacidad muestra la capacidad máxima para la máquina específica. La prueba se ha realizado con equipo estándar. Por lo tanto, el uso de herramientas especiales puede resultar en un resultado diferente. Siempre encienda la máquina a la velocidad más baja. Posteriormente, aumente la velocidad teniendo en cuenta el producto que se está mezclando.

Explicación del símbolo:

- + = Aplicar raspador, para obtener el mejor y más eficiente resultado
- = Siempre asegúrese de que los ingredientes estén a temperatura ambiente/suaves. Si no, esto puede dañar las herramientas.
- = Recomendado para trabajar a baja velocidad.
- = Recomendado no superar la velocidad media.
- AR = Absorption Ratio (humedad en % de materia seca)

CERTIFICACIONES



Varimixer

AR100

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

VARIAS FUNCIONES EN UNA MÁQUINA

Hay peroles y herramientas disponibles para la producción de 100, 60 y 40 litros.

PROTECCIÓN DE SEGURIDAD EXTRAÍBLE La protección de seguridad extraíble está hecha de acero inoxidable, es fácil de colocar y se puede lavar en el lavavajillas. Protege contra el polvo y las salpicaduras.

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 desde y hacia la máquina y de elevar el perol. Esto también garantiza una buena ergonomía durante el llenado y el vaciado del perol. Puede elegir entre varios modelos.

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 AR100 OPCIONES – MODELOS



Lacada en blanco



Acero inoxidable



Versión para uso marino de acero inoxidable

OPCIONES – PANEL DE CONTROL



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



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

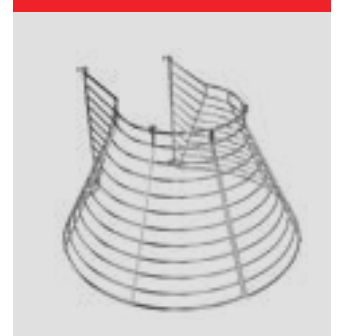
OPCIONES – PROTECCIONES DE SEGURIDAD



Protector de seguridad extraíble de acero inoxidable. Certificado CE



Protector de seguridad extraíble de acero inoxidable. Certificado CE



Protector de seguridad extraíble de acero inoxidable. Sin certificado CE

VARIMIXER AR100 HERRAMIENTAS DE SERIE – EQUIPO A 100 L



Batidor, gancho, pala y perol de 100 litros de acero inoxidable.

VARIMIXER AR100 HERRAMIENTAS DE SERIE – EQUIPO B 100/60 L Y EQUIPO C 100/40 L



Batidor, gancho, pala y perol de 100/60 litros de acero inoxidable y Batidor, gancho, pala y perol de 100/40 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. 100 L, 100/60 l y 100/40 L.



Mezclador de polvos de acero inoxidable



Soporte para herramientas, 127 cm

EQUIPO



Carro para perol



Easylift 80-140



Maxilift Inox

VARIMIXER AR100 DE SERIE

Lacada en blanco
1 perol de 100 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. 2.900 W

VARIMIXER AR100 DE SERIE DATOS TÉCNICOS

Volumen	100 l
Potencia	2.900 W
Voltage*	400 V
Interruptores diferenciales (ID):	
Entorno industrial	PFI tipo A
Residencial, oficina, industria ligera	HPFI tipo A
Peso neto	450 kg
Peso bruto de envío	495 kg
H x W x L (Dimensiones de envío)	1840 x 860 x 1350 mm
H x W x L (Dimensiones del producto)	1594 x 684 x 1175 mm
HS Code	84381010
Vol. m ³	2.06 m ³
Ldm	0.50
Velocidad variable	47 – 257 RPM
Fases	3 ph
Código de IP	IP32

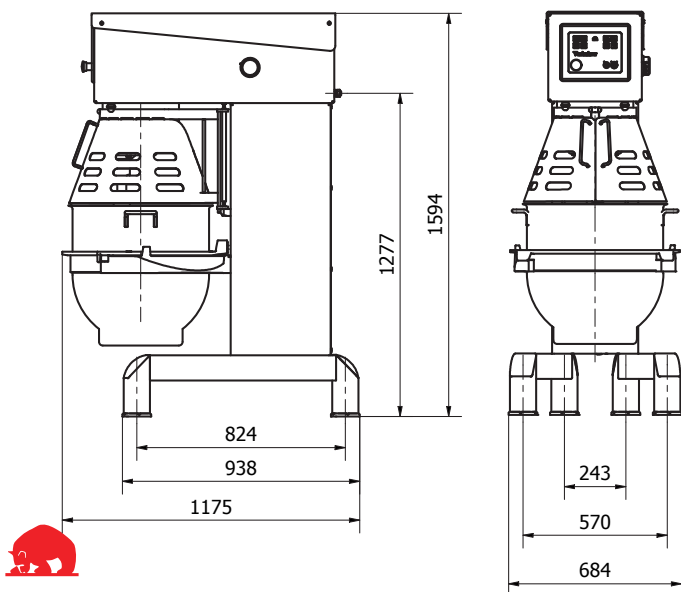
*Hay otras tensiones de alimentación disponibles bajo petición en el rango de 100 a 480 V. Todas las batidoras de serie y de uso marino están disponibles en 50 y 60 Hz.

VARIMIXER AR100 VERSIÓN DE USO MARINO - IP44

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. 2.900 W
Trifásica, 480V, 50-60 Hz con neutro y tierra. 2.900 W

DIMENSIONES



Varimixer

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

CAPACIDADES

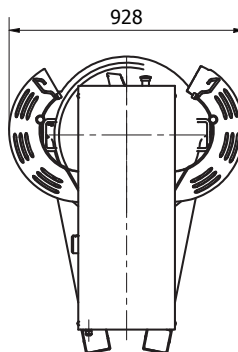
Herramienta	Producto		Atención especial
Batidor	Claras de huevo	5 l	
	Crema batida	25 l	
	Glaseado de crema de mantequilla	45 l	+ □
	Esponjas de pastel de capas	26 kg	
	Mayonesa	40 l	+
Pala y perol	Puré de patatas	54 kg	+
	Pasteles	55 kg	
	Glaseado, fondant	40 kg	+
Gancho	Mantequilla de hierbas	35 kg	+ □
	Albóndigas / Mezcla de albóndigas veganas	60 kg	+
	Pasta, fideos (50% AR)	45 kg	●
	Masa, trigo (50%AR)	50 kg	●
	Masa, trigo (55%AR)	58 kg	●
	Masa, trigo (60% AR)	65 kg	●
	Masa, trigo integral (70%AR)	65 kg	
	Masa, pan de centeno	80 kg	+
	Masa, pan de masa madre	65 kg	
	Masa, sin gluten	47 kg	

La tabla de capacidad muestra la capacidad máxima para la máquina específica. La prueba se ha realizado con equipo estándar. Por lo tanto, el uso de herramientas especiales puede resultar en un resultado diferente. Siempre encienda la máquina a la velocidad más baja. Posteriormente, aumente la velocidad teniendo en cuenta el producto que se está mezclando.

Explicación del símbolo:

- + = Aplicar raspador, para obtener el mejor y más eficiente resultado
- = Siempre asegúrese de que los ingredientes estén a temperatura ambiente/suaves. Si no, esto puede dañar las herramientas.
- = Recomendado para trabajar a baja velocidad.
- = Recomendado no superar la velocidad media.
- AR = Absorption Ratio (humedad en % de materia seca)

CERTIFICACIONES



Varimixer

AR200

PANEL DE CONTROL Elige entre control de velocidad variable, velocidades fijas o hasta 24 programas con procesos propios. Todas las operaciones se controlan desde el panel de control táctil intuitivo en ángulo. El panel es fácil de limpiar y es resistente al polvo y al agua.

PROTECCIÓN DE SEGURIDAD EXTRAÍBLE La protección de seguridad extraíble está hecha de acero inoxidable, es fácil de colocar y se puede lavar en el lavavajillas. Protege contra el polvo y las salpicaduras.

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 baja o sube 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 desde y hacia la máquina y de elevar el perol. 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.

HIGIÉNICA Y FÁCIL DE LIMPIAR Todas las superficies y accesorios están hechos de acero inoxidable, su diseño garantiza la mejor higiene posible y una limpieza muy sencilla. Varimixer AR200 se puede lavar de acuerdo con la norma IP53, y se puede fabricar en una versión de uso marino o limpieza IP54, con un cabezal planetario de acero inoxidable estanco.



ACERO INOXIDABLE Un diseño de fácil limpieza. El AR200 viene de serie con una estructura totalmente de acero inoxidable.



VARIMIXER AR200 OPCIONES – MODELOS



Acero inoxidable



Versión para uso marino de acero inoxidable

OPCIONES – PANEL DE CONTROL



VL-4 – Regulación de velocidad automática y bajada de perol manual

OPCIONES – IP54

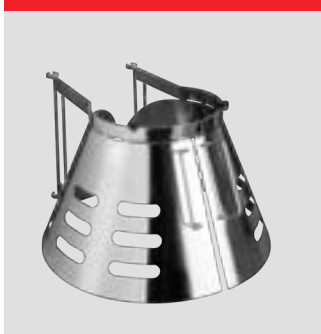


Cabeza planetaria estanca de acero inoxidable, IP54



Chimenea doble de acero inoxidable, IP54

OPCIONES – PROTECCIONES DE SEGURIDAD



Protección de seguridad extraíble de acero inoxidable. Con certificado CE



Protector antisalpicaduras extraíble de acero inoxidable. Con certificado CE

VARIMIXER AR200 HERRAMIENTAS DE SERIE – EQUIPO A 200 L



Batidor reforzado en el centro doble con doble anclaje y perol de 200 litros de acero inoxidable.

OPCIÓN – HERRAMIENTAS



Batidor con doble anclaje de acero inoxidable



Batidor de alas con doble anclaje de acero inoxidable



Pala con doble anclaje de acero inoxidable



Rascador automático de acero inoxidable.



Perol con tubo de desagüe en la parte inferior de acero inoxidable



Soporte para herramientas, 127 cm

EQUIPO - TRANSPORTE



Carro para perol



Megalift Inox



Ruedas para perol

VARIMIXER AR200 DE SERIE

Acero inoxidable
1 perol de 200 litros de acero inoxidable
1 batidor reforzado en el centro doble con doble clavija de acero inoxidable
Protección de seguridad extraíble de acero inoxidable – Con certificado CE
Temporizador digital y parada de emergencia
Tensión: Trifásica, 400 V, 50 Hz con tierra. 7.500 W

VARIMIXER AR200 DE SERIE DATOS TÉCNICOS

Volumen	200 l
Potencia	7.500 W
Voltage*	400 V
Interruptores diferenciales (ID):	
Entorno industrial	HPFI tipo A-SI / PFI tipo B
Residencial, oficina, industria ligera	PFI tipo B
Peso neto	600 kg
Peso bruto de envío	660 kg
H x W x L (Dimensiones de envío)	2305 x 1000 x 1450 mm
H x W x L (Dimensiones del producto)	2057 x 863 x 1373 mm
HS Code	84381010
Vol. m ³	3.34 m ³
Ldm	0.60
Velocidad variable	47 – 259 RPM
Fases	3 ph
Código de IP	IP53
Paquete de actualización código de IP	IP54

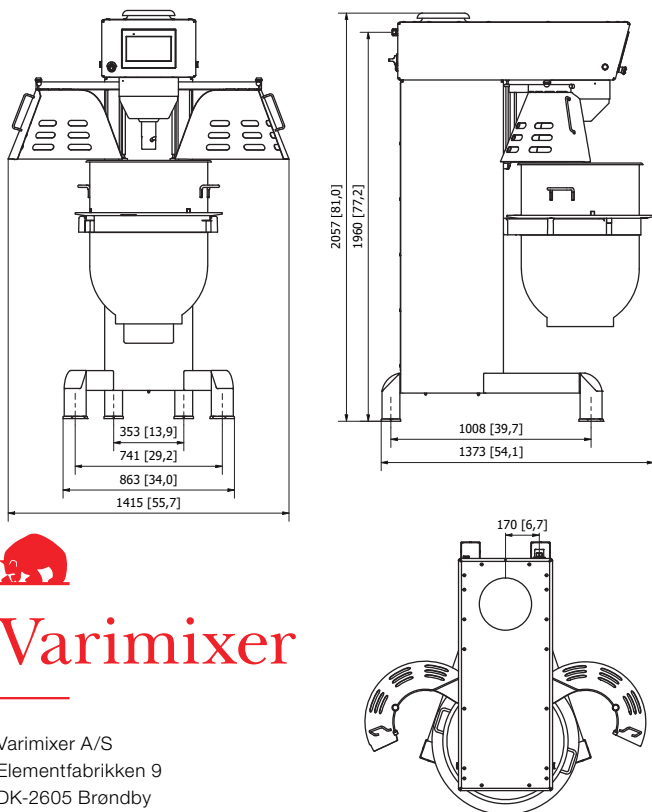
*Hay otras tensiones de alimentación disponibles bajo petición en el rango de 200 a 480 V. Todas las batidoras de serie y de uso marino están disponibles en 50 y 60 Hz.

VARIMIXER AR200 VERSIÓN DE USO MARINO - IP54

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. 7.500 W
Trifásica, 480V, 50-60 Hz con neutro y tierra. 7.500 W

DIMENSIONES



Varimixer

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

CAPACIDADES

Herramienta	Producto		Atención especial
Batidor	Claras de huevo	10 l	
	Crema batida	50 l	
	Glaseado de crema de mantequilla	90 l	+ □
	Esponjas de pastel de capas	- kg	
	Mayonesa	- l	
Pala y perol	Puré de patatas	107 kg	+
	Pasteles	110 kg	
	Glaseado, fondant	80 kg	+
	Mantequilla de hierbas	70 kg	+ □
	Albóndigas / Mezcla de albóndigas veganas	120 kg	+

La tabla de capacidad muestra la capacidad máxima para la máquina específica. La prueba se ha realizado con equipo estándar. Por lo tanto, el uso de herramientas especiales puede resultar en un resultado diferente. Siempre encienda la máquina a la velocidad más baja. Posteriormente, aumente la velocidad teniendo en cuenta el producto que se está mezclando.

Explicación del símbolo:

- + = Aplicar raspador, para obtener el mejor y más eficiente resultado
- = Siempre asegúrese de que los ingredientes estén a temperatura ambiente/suaves. Si no, esto puede dañar las herramientas.
- = Recomendado para trabajar a baja velocidad.
- = Recomendado no superar la velocidad media.
- AR = Absorption Ratio (humedad en % de materia seca)

CERTIFICACIONES

