

Varimixer

# ERGO 60

**KONTROLPANEL I RUSTFRIT STÅL** Vælg mellem trinløs hastighedskontrol, faste hastigheder eller op til 20 programmer med dine egne programmer. Hele driften styres fra det intuitive kontrolpanel med reaktionsvillig piezo trykknapt teknologi. Panelet er nemt at rengøre og er støv- og vandtæt.

**AFTAGELIG SIKKERHEDSSKÆRM** Den aftagelige sikkerhedsskærm er fremstillet af rustfrit stål, er nem at fjerne og tåler maskinopvask.

**ERGONOMISK ARBEJDSHØJDE** Alt arbejde ved Varimixer ERGO udføres med ret ryg. Der er uhindret adgang til skift af værktøjer ved den korrekte ergonomiske arbejds højde.

**ÉN MASKINE – FLERE KAPACITETER** ERGO60 kan også leveres med en kedel og værktøjer til 30-liters produktion. Muligheden for at producere mindre mængder gør de store maskiner mere alsidige.

**AUTOMATISK KEDELSÆNKNING** Det er ikke nødvendigt at holde øje med omrøringen. Når tiden er gået, sænker styresystemet kedlen, så værktøjerne kan dryppe af direkte i kedlen.

**LIFT TIL NEM HÅNDBETING** Selv de største kedler kan nemt og ergonomisk løftes ved hjælp af en elektronisk kedel-lift, der også sikrer korrekt arbejds højde ved påfyldning og tømning. Vælg blandt flere modeller – eller vælg en manuel kedelvogn kun til transport.

**HYGIEJNISK OG RENGØRINGSVENLIG** Alle overflader og alt tilbehør er fremstillet i rustfrit stål, og designet sikrer den bedst mulige hygiejne og meget nem rengøring. Varimixer ERGO kan vaskes i henhold til IP53-standarden og kan opgraderes til IP54 med et vandtæt rørehoved i rustfrit stål.

**ERGONOMISK HÅNDBETING** Separat fjernelse af kedel og værktøjer. Med den højere ramme kan du sænke kedlen under værktøjet, så hvert enkelt kan fjernes separat og dermed forøge effektiviteten.



**INGEN TUNGE LØFT** Kedlen trilles på plads mellem de to kedelarme. Kedlen centrerer automatisk og låses på plads, når den hæves.



## VARIMIXER ERGO 60 EKSTRAUDSTYR – MODELLER



Hvid, pulverlakeret



Rustfrit stål



Marineversion

## EKSTRAUDSTYR – IP54



Vandtæt rørehoved, rustfrit stål, IP54

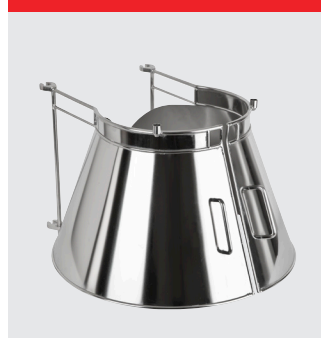


Dobbelt skorsten, rustfrit stål, IP54

## EKSTRAUDSTYR – SIKKERHEDSSKÆRME



Aftagelig sikkerhedsskærm i rustfrit stål. CE-certificeret



Aftagelig stænkskærm i rustfrit stål. CE-certificeret

## VARIMIXER ERGO 60 STANDARDVÆRKTØJER – A-UDSTYR 60 L



Ris, krog, spartel og kedel 60 liter i rustfrit stål.

## VARIMIXER ERGO 60 STANDARDVÆRKTØJER – B-UDSTYR 60/30 L



Ris, krog, spartel og kedel 60/30 liter i rustfrit stål.

## EKSTRAUDSTYR – VÆRKTØJER



Røreris, rustfrit stål



Ris med tyndere tråde, rustfrit stål



Ris med forstærkning



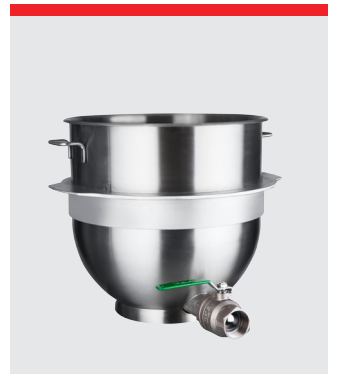
Pulverblander, rustfrit stål



Automatisk skraber, rustfrit stål. Nylon- eller teflonblad. 60 l og 60/30 l.



Ophæng til værktøj, 127 cm



Kedel med afløbsrør i bund, rustfrit stål

## UDSTYR – TRANSPORT



Kedelvogn



Easylift 30-60



Flexlift Inox



Hjul til kedel

## VARIMIXER ERGO 60 STANDARD

Hvid, pulverlakeret
1 kedel 60 liter i rustfrit stål
1 spartel i rustfrit stål
1 krog i rustfrit stål
1 ris med tråde i rustfrit stål
Aftagelig sikkerhedsskærm i rustfrit stål – CE-certificeret
Separat fjernelse af kedel og værktøj
Digital timer og nødstop
Spænding: 3 faser, 400 V, 50 Hz med jord. 3.000 W

## VARIMIXER ERGO 60 STANDARD, TEKNISKE DATA

Volumen	60 l
Effekt	3.000 W
Standardspænding*	400 V
Fejlstrømsafbryder (RCD):	
Industri miljø	HPFI type A-SI eller PFI type B
Let industri/bolig	HPFI type A-SI
Nettovægt	330 kg
H x B x L	1829x757x1032 mm
Trinløs hastighed	53 – 288 Omdr./min.
Faser	3 fase
IP-kode	IP53
Opgraderingspakke, IP-kode	IP54

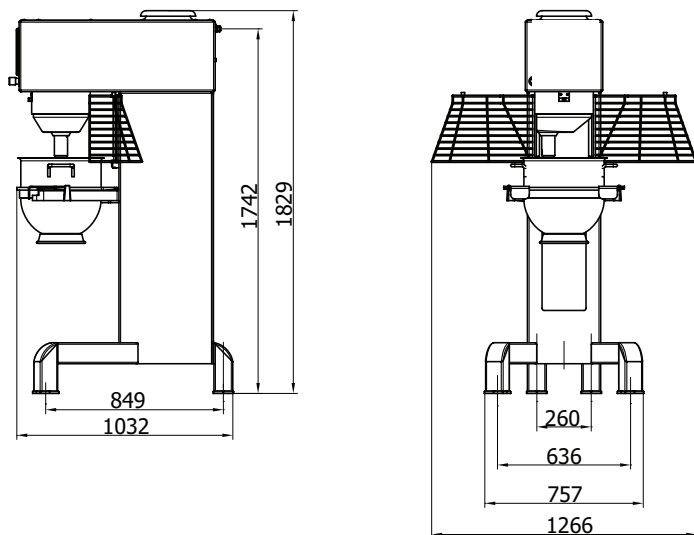
\*Strømforsyning til anden spænding i området 100 til 480 V kan leveres efter ønske.  
Alle standard- og marinørremaskiner kan leveres til 50 og 60 Hz.

## VARIMIXER ERGO 60 MARINEVERSION

Udførelse i rustfrit stål, vandinddækning ved ventilation, kærvfrie skruer, fuldsvejste rustfrie stålknæ, pakning ved bagplade, pakning ved frontpanel og toplåg. Overholder USPHS.

Spænding: 3 faser, 440 V, 50 Hz med jord. 3.000 W  
3 faser, 480 V, 50 Hz med jord. 3.000 W

## DIMENSIONER



## KAPACITETER

Æggehvider	9.0 l
Flødeskum	15 l
Mayonnaise	48 l
Kryddersmør	45 kg
Kartoffelmos	36 kg
Brøddej (50 % AR)	34 kg
Brøddej (60 % AR)	44 kg
Ciabattadej (70 % AR)	40 kg
Muffins	33 kg
Lagkagebund	15 kg
Frikadellefars	45 kg
Glasur	40 kg
Doughnut (50 % AR)	36 kg

## CERTIFICERINGER



# Varimixer

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