

Varimixer

ERGO 140

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 CE-zertifiziertem Kunststoff, 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.

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.



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

VARIMIXER ERGO 140 OPTIONEN – MODELLE



Edelstahl



Schiffsausführung, Edelstahl

OPTIONEN – IP54



Wasserdichter Rührkopf, Edelstahl, IP54

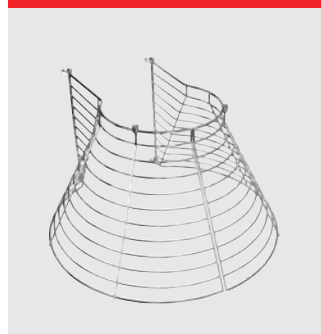


Doppelt abgedichtete Abdeckung, Edelstahl, IP54

OPTIONEN – SCHUTZSCHIRME



Abnehmbarer Schutzschirm aus Kunststoff. CE-zertifiziert



Abnehmbarer Schutzschirm aus Edelstahl. Nicht 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. Schiene aus Nylon oder Teflon.



Kessel mit unterem Ablaufrohr, Edelstahl

AUSRÜSTUNG- TRANSPORT



Kesselwagen



EASYLIFT 140



MAXILIFT Inox



Kessel auf Rädern

VARIMIXER ERGO 140 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 Kunststoff - CE-zertifiziert
Separate Abnahme von Kessel und Werkzeug
Digitaler Timer und Notstopp
Spannung: Dreiphasig, 400 V, 50 Hz mit Erde. 5.500 W

VARIMIXER ERGO 140 STANDARD TECHNISCHE DATEN

Fassungsvermögen	140 l
Leistung	5500 W
Standardspannung*	400 V
Nettogewicht	525 kg
H x B x L	1660 x 754 x 1301 mm
Drehzahlregelung	47-257 UPM
Phasen	3 ph
IP-Code	IP53
IP-Code Aufrüstpaket	IP54

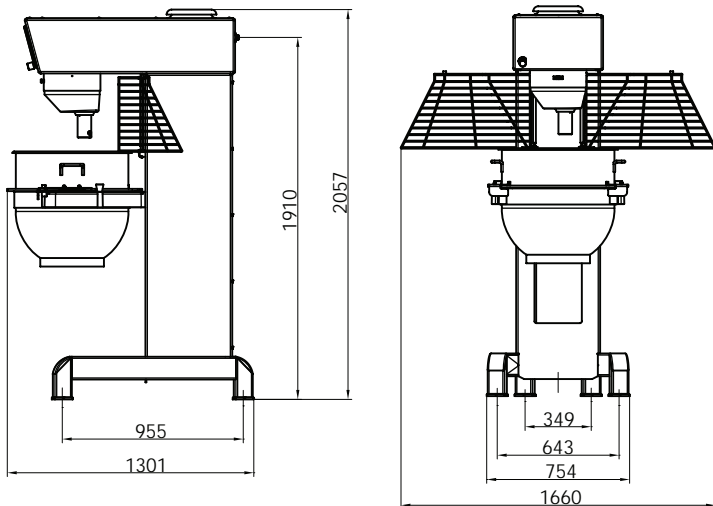
*Auf Anfrage sind andere Spannungen zwischen 100 und 480 V möglich.
Alle Standard- und Schiffsausführungen sind für 50 und 60 Hz erhältlich.

VARIMIXER ERGO 140 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: Dreiphasig, 440 V, 50 Hz mit Erde. 5500 W
Dreiphasig, 480 V, 50 Hz mit Erde. 5500 W

ABMESSUNGEN



FASSUNGSVERMÖGEN

Eiweiß	21 l
Schlagsahne	75 l
Mayonnaise	112 l
Kräuterbutter	105 kg
Kartoffelpüree	95 kg
Brotteig (50 % AR)	70 kg
Brotteig (60 % AR)	80 kg
Ciabattateig (70 % AR)	105 kg
Muffins	85 kg
Tortenboden	35 kg
Hackfleisch	105 kg
Glasur	100 kg
Doughnut (50 % AR)	90 kg

ZERTIFIZIERUNGEN



Varimixer

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



Mühlhausen GmbH & Co. KG
Heidekoppel 28
D-24558 Henstedt-Ulzburg
Telefon: 04193 / 96 88 28
E-Mail: info@muehlhausen.info
www.Muehlhausen.info