Varimixer

AR40

STARK UND EFFEKTIV
Die leistungsstarken Motoren sind in der Lage, große Mengen von schweren Zutaten zu verarbeiten.

STUFENLOSE GESCHWINDIGKEITSREGELUNG
Die Geschwindigkeit wird durch ein sehr robustes System, das nicht mit Zahnrädern, sondern mit Riemen ausgestattet ist, stufenlos gesteuert. Durch diese Lösung arbeitet die Maschine ölfrei und es wird verhindert, dass Öl in den Kessel gelangen kann.

VERSCHIEDENE VOLUMINA IN EIN UND DERSELBEN MASCHINE Für die AR40 stehen Kessel und Rührwerkzeuge für die Produktion von halbierten Volumina zur Verfügung.

DIGITALER TIMER
Die Betriebszeit kann über einen digitalen Timer gesteuert oder überwacht werden. Die Maschine hält bei 00:00 an. Das Ende wird dem Bediener mit einem akustischen Signal angezeigt.

FLEISCHWOLF UND GEMÜSESCHNEIDER
Für die Modelle von AR30 bis AR80 kann zusätzlich ein Anschlussgetriebe bestellt werden, mit dem die Anwendungsmöglichkeiten der Rührmaschine erweitert werden können.

MAGNETISCHER SCHUTZSCHIRM
Vorder- und Rückseite des Schutzschirms können leicht entfernt und in einem Geschirrspüler gereinigt werden. Hierdurch wird die Reinigung der Maschine wesentlich einfacher, darüber hinaus ist optimale Hygiene gewährleistet.

AUTOMATISCHE FIXIERUNG
Der Kessel wird zwischen die beiden Kesselarme gefahren. Mit dem Griff – oder automatisch per Knopfdruck – kann der Kessel mit einer einzigen Bewegung abgesenkt, angehoben oder arretiert werden.

LEICHTE KESSELHANDHABUNG
Sie haben die Wahl zwischen einem Kesselwagen für den Transport von Hand oder einer elektrischen Hubvorrichtung, die Kesseltransporte zur und von der Maschine übernimmt. Auf diese Weise wird auch eine gute Ergonomie beim Befüllen und Entleeren sichergestellt. Es stehen mehrere Modelle zur Auswahl.

WEIß ODER EDELSTAHL
Einfach zu reinigender Aufbau. Die AR-Serie ist standardmäßig pulverbeschichtet oder optional mit einem Maschinengehäuse komplett aus Edelstahl lieferbar.

EDELSTAHLBEINE
Als zusätzlicher Rostschutz bestehen die vertikalen Teile der Beine standardmäßig aus Edelstahl.

SPEZIELL FÜR PIZZA
Die AR40 und AR60 sind in einer speziellen Ausführung für Pizzateig mit einem besonders leistungsstarken Motor erhältlich, der problemlos 32 bzw. 46 kg Pizzateig mit 50 Prozent Trockenmassegehalt verarbeiten kann.

VARIMIXER AR40 OPTIONEN – MODELLE

Weiß, pulverbeschichtet

Edelstahl

Pizzaversion, weiß, pulverbeschichtet

Schiffsausführung, Edelstahl

OPTIONEN – BEDIENFELD

VL-1 – Manuelle Drehzahlregelung und manuelle Kesselabsenkung

VL-1S – Automatische Drehzahlregelung und automatische Kesselabsenkung

OPTION – SCHUTZSCHIRM

Gitterschutzschirm aus Edelstahl.
Nicht CE-zertifiziert

OPTIONEN – ANSCHLUSSGETRIEBE

Anschlussgetriebe für Fleischwolf und Gemüseschneider

Fleischwolf, 70 mm

Fleischwolf, 82 mm

Gemüseschneider GR20

VARIMIXER AR40 STANDARDWERKZEUGE – A-AUSRÜSTUNG 40 L

Besen, Kneter, Flachrührer und 40 l-Kessel aus Edelstahl.

VARIMIXER AR40 STANDARDWERKZEUGE – B-AUSRÜSTUNG 40/20 L

Besen, Kneter, Flachrührer und 40/**20** l-Kessel aus Edelstahl.

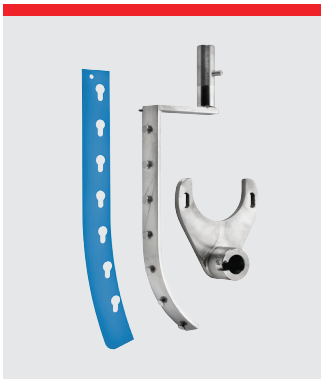
OPTION – WERKZEUGE

Flügelbesen, Edelstahl

Besen mit 1 mm stärkeren Drähten, Edelstahl

Besen mit dünneren Drähten, Edelstahl

Doppelsplinthaken für Pizza-version



Automatischer Abstreifer aus Edelstahl. Schiene aus Nylon oder Teflon. 40 l und 40/20 l.

Pulvermischer, Edelstahl

Aufhängung für Rührwerkzeuge, 91 cm

AUSRÜSTUNG

Kesselwagen

EASYLIFT 30-60

Multilift 30-60

FLEXLIFT Inox

VARIMIXER AR40 STANDARD

Weiß, pulverbeschichtet
1 Kessel aus Edelstahl, 40 l
1 Flachrührer aus Edelstahl
1 Kneter aus Edelstahl
1 Besen mit Edelstahldrähten
Magnetischer, abnehmbarer Schutzschirm – CE-zertifiziert
Digitaler Timer und Notstopp
Spannung: Dreiphasig, 400 V, 50 Hz mit Nullleiter und Erde. 1.100 W

VARIMIXER AR40 STANDARD TECHNISCHE DATEN

Fassungsvermögen	40	l
Leistung	1100	W
Leistung, Pizzaversion	1800	W
Standardspannung*	400	V
Fehlerstromschutzschalter (RCD): Industrieumgebung Privaträume, Geschäftsräume, Leichtindustrie	 PFI HPFI	 Typ A Typ A
Nettogewicht	180	kg
H x B x L	1210 x 520 x 910	mm
Drehzahlregelung	53-294	UPM
Phasen	3	ph
IP-Code	IP32	

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

VARIMIXER AR40 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).

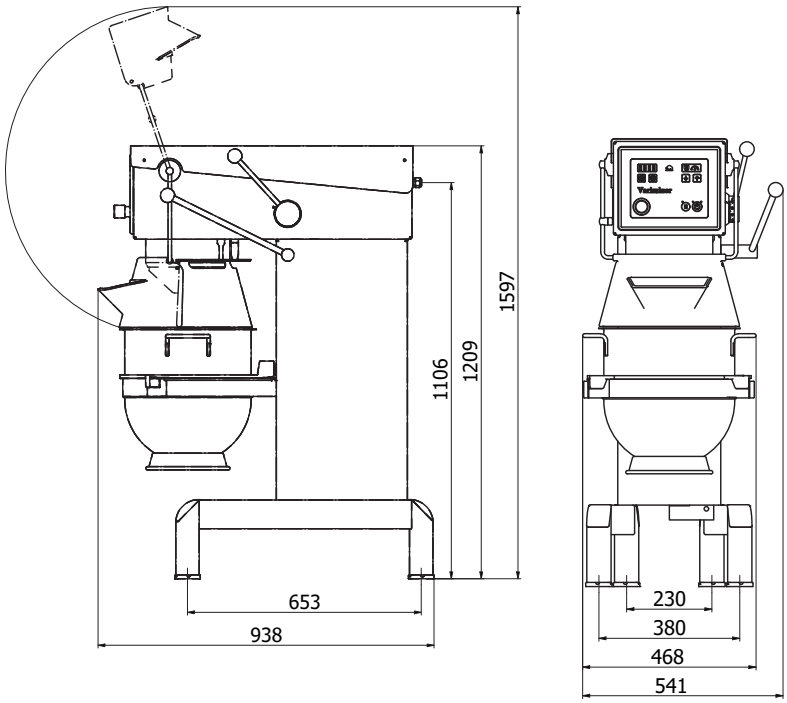
Spannung:	Dreiphasig, 440 V, 50-60 Hz mit Nullleiter und Erde. 1.100 W Dreiphasig, 480 V, 50-60 Hz mit Nullleiter und Erde. 1.100 W

FASSUNGSVERMÖGEN

	AR40	AR40P
Eiweiß	6,0	6,0 l
Schlagsahne	10	10 l
Mayonnaise	32	32 l
Kräuterbutter	25	25 kg
Kartoffelpüree	23	23 kg
Brotteig (50 % AR)	22	32 kg
Brotteig (60 % AR)	30	34 kg
Ciabattateig (70 % AR)	30	34 kg
Muffins	24	24 kg
Tortenboden	10	10 kg
Hackfleisch	30	30 kg
Glasur	29	29 kg
Doughnut (50 % AR)	25	36 kg

ZERTIFIZIERUNGEN

ABMESSUNGEN



MÜHLHAUSEN
Rühren Schlagen Kneten

Varimixer

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