

Varimixer

# AR80

**VERSCHIEDENE VOLUMINA IN EIN UND DERSELBEN MASCHINE** Für die AR80 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.

**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.

**SCHUTZSCHIRM AUS KUNSTSTOFF ODER EDELSTAHL** Die AR-Serie wird mit einem Schutzschirm aus CE-zertifiziertem Kunststoff geliefert, der Mehlstaub und Spritzen verhindert. Die Einfüllschütte kann während des Betriebs verwendet werden. Die Maschine ist auch mit einem abnehmbaren Schutzschirm aus Kunststoff oder mit einem fest montierten oder abnehmbarem Schutzschirm aus Edelstahl erhältlich.

**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.

**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.



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

**VARIMIXER AR80 OPTIONEN – MODELLE**



Weiß, pulverbeschichtet



Edelstahl



Schiffsausführung, Edelstahl

**OPTIONEN – BEDIENFELD**



VL-1 – Manuelle Drehzahlregelung und manuelle Kesselabsenkung



VL-1S – Automatische Drehzahlregelung und automatische Kesselabsenkung

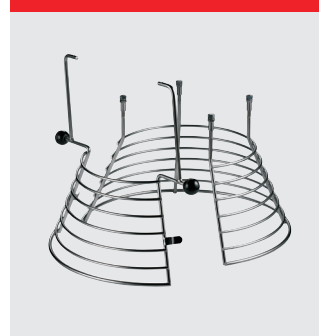
**OPTIONEN – SCHUTZSCHIRME**



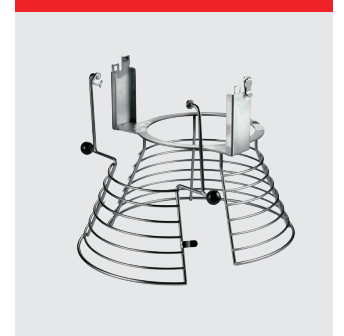
Fest montierter Schutzschirm aus Kunststoff. CE-zertifiziert



Abnehmbarer Schutzschirm aus Kunststoff. CE-zertifiziert



Fest montierter Schutzschirm aus Edelstahl. Nicht CE-zertifiziert



Abnehmbarer Schutzschirm aus Edelstahl. Nicht CE-zertifiziert

**OPTIONEN – ANSCHLUSSGETRIEBE**



Anschlussgetriebe für Fleischwolf und Gemüseschneider



Fleischwolf, 70 mm



Fleischwolf, 82 mm



Gemüseschneider GR20

**VARIMIXER AR80 STANDARDWERKZEUGE – A-AUSRÜSTUNG 80 L**



Besen, Kneiter, Flachrührer aus Aluminium (Lebensmittelqualität) und 80 l-Kessel aus Edelstahl.

**VARIMIXER AR80 STANDARDWERKZEUGE – B-AUSRÜSTUNG 80/40 L**



Besen, Kneiter, Flachrührer aus Aluminium (Lebensmittelqualität) und 80/40 l-Kessel aus Edelstahl.

**OPTION – WERKZEUGE**



Flügelbesen, Edelstahl



Besen mit 1 mm stärkeren Drähten, Edelstahl



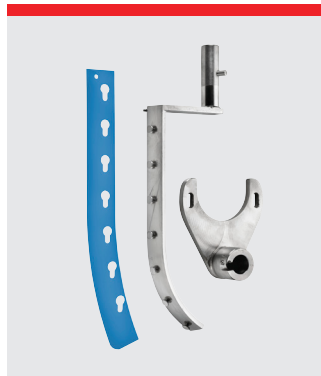
Besen mit dünneren Drähten, Edelstahl



Besen mit Verstärkung, Edelstahl



Flachrührer, Edelstahl



Automatischer Abstreifer aus Edelstahl. Schiene aus Nylon oder Teflon. 80 l und 80/40 l.



Pulvermischer, Edelstahl



Aufhängung für Rührwerkzeuge, 127 cm

**AUSRÜSTUNG**



Kesselwagen



EASYLIFT 80-140



FLEXLIFT Inox

## VARIMIXER AR80 STANDARD

Weiß, pulverbeschichtet
1 Kessel aus Edelstahl, 80 l
1 Flachrührer aus Aluminium (Lebensmittelqualität)
1 Kneter aus Edelstahl
1 Besen mit Edelstahldrhten
Fest montierter Schutzschirm aus Kunststoff – CE-zertifiziert
Digitaler Timer und Notstopp
Spannung: Dreiphasig, 400 V, 50 Hz mit Nulleiter und Erde. 2.900 W

## VARIMIXER AR80 STANDARD TECHNISCHE DATEN

Fassungsvermögen	80 l
Leistung	2900 W
Standardspannung*	400 V
Fehlerstromschutzschalter (RCD): Industrieumgebung	PFI Typ A
Privaträume, Geschäfts-räume, Leichtindustrie	HPFI Typ A
Nettogewicht	340 kg
H x B x L	1470 x 654 x 1150 mm
Drehzahlregelung	47-257 UPM
Phasen	3 ph
IP-Code	IP32

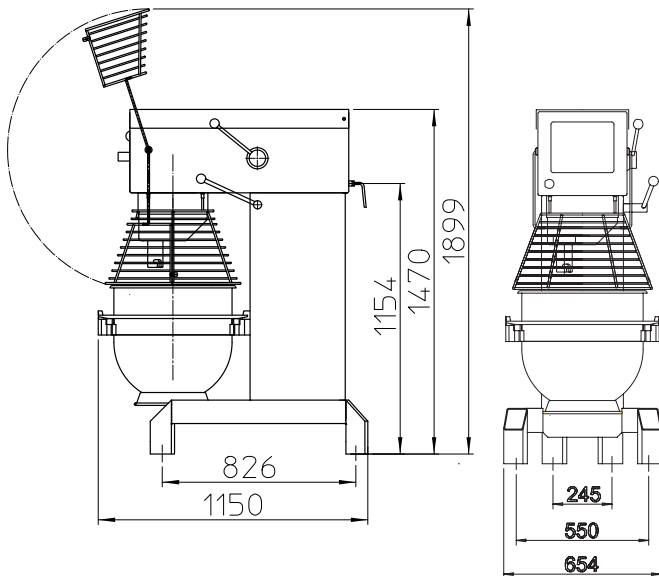
\*Auf Anfrage sind andere Spannungen zwischen 100 und 480 V möglich.  
Alle Standard- und Schiffsausfhrungen sind für 50 und 60 Hz erhältlich.

## VARIMIXER AR80 SCHIFFSAUSFHRUNG

Edelstahlausführung, Wasserschutz an Entlüftung, schlitzfreie Schrauben, durchgeschweißte Edelstahlfue, 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 Nulleiter und Erde. 2.900 W  
Dreiphasig, 480 V, 50-60 Hz mit Nulleiter und Erde. 2.900 W

## ABMESSUNGEN



## FASSUNGSVERMÖGEN

Eiweiß	12 l
Schlagsahne	30 l
Mayonnaise	64 l
Kräuterbutter	60 kg
Kartoffelpüree	50 kg
Brotteig (50 % AR)	50 kg
Brotteig (60 % AR)	60 kg
Ciabattateig (70 % AR)	60 kg
Muffins	48 kg
Tortenboden	20 kg
Hackfleisch	60 kg
Glasur	60 kg
Doughnut (50 % AR)	50 kg

## ZERTIFIZIERUNGEN



# Varimixer

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