

Varimixer

# AR100

**PUISSANT ET EFFICACE** Les moteurs puissants ont la capacité de manier de grandes quantités d'ingrédients.

**CONTRÔLE DE LA VITESSE VARIABLE** La vitesse est contrôlée de façon variable par un système très robuste de courroies au lieu d'engrenages. Cette conception signifie que le mixeur ne contient pas d'huile, ce qui évite le risque de renversement d'huile dans la cuve.

**MINUTEUR NUMÉRIQUE** La durée de fonctionnement peut être contrôlée ou surveillée à l'aide d'un minuteur numérique. La machine s'arrête à 00:00

**CAPACITÉS MULTIPLES DANS UNE SEULE ET MÊME MACHINE** Réduction de cuve et les outils 60l et 40l pour plus de flexibilité dans votre production.

**ECRAN DE SÉCURITÉ EN PLASTIQUE OU ACIER INOXYDABLE** Les séries AR sont fournies avec un écran de sécurité amovible homologuée CE fabriquée en plastique pour protéger contre la poussière de farine et les tâches. Son bec de remplissage peut être utilisée pendant le fonctionnement. Également disponible avec un écran en plastique amovible ou une protection en acier inoxydable fixe ou amovible.

**FIXATION AUTOMATIQUE** La cuve est roulée entre les deux bras de la cuve. La cuve est relevée, centrée et verrouillée à son emplacement en un seul mouvement en utilisant la poignée ou automatiquement en appuyant sur un bouton.

**MANIPULATION FACILE DE LA CUVE** Choisissez entre le chariot de la cuve pour le transport ou un basculeur de cuve électrique qui gère le transport vers et depuis la machine et tout levage de la cuve. Cela permet également d'assurer une bonne ergonomie pendant le remplissage et le vidage. Choisissez entre différents modèles.

**ACIER INOXYDABLE OU BLANC** Un design facile à nettoyer. Les séries AR sont poudrées dans leur version standard ou en acier inoxydable en option.



## VARIMIXER AR100 OPTIONS - MODÈLES



Blanc, poudré



Acier inoxydable



Version marine, acier inoxydable

## OPTIONS - PANNEAU DE CONTRÔLE



VL-1L – Régulation de la vitesse manuelle et abaissement automatique de la cuve



VL-1S – Régulation de la vitesse automatique et abaissement automatique de la cuve

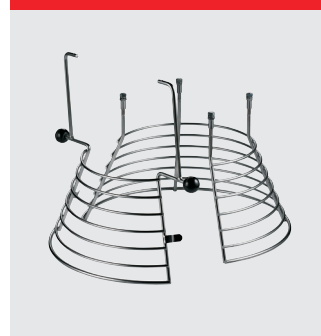
## OPTIONS - BARRIÈRES DE SÉCURITÉ



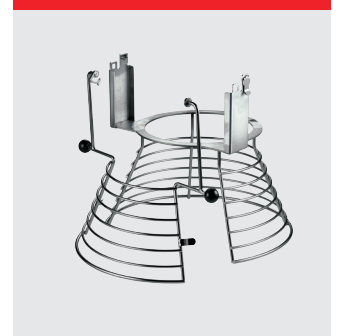
Ecran de sécurité fixe en plastique. Homologuée CE



Ecran de sécurité amovible en plastique. Homologuée CE



Ecran de sécurité fixe en acier inoxydable. Non homologuée CE



Ecran de sécurité amovible en acier inoxydable. Non homologuée CE

**VARIMIXER AR100 OUTILS STANDARD – ÉQUIPEMENT A 100 L**



Crochet, fouet, palette et cuve 100 litres en acier inoxydable.

**VARIMIXER AR100, OUTILS STANDARD – ÉQUIPEMENT B 100/60 L ET ÉQUIPEMENT C 100/40 L**



Crochet, fouet, palette et cuve 100/60 litres en acier inoxydable et Crochet, fouet, palette et cuve 100/40 litres en acier inoxydable.

**OPTION - OUTILS**



Fouet à ailes, acier inoxydable



Fouet avec fils plus épais de 1 mm en acier inox



Fouet avec fils plus fins en acier inox



Fouet avec renforcement



Palette , acier inoxydable



Racleur automatique, acier inoxydable. Lame en téflon ou en nylon. 100 L, 100/60 l, et 100/40 L.



Mélangeur de poudre en acier inoxydable



Porte-outils, 127 cm

**EQUIPEMENT**



Bec de gaz en anneau. Gaz naturel ou liquide



Chariot pour cuve



Easylift 140



Maxilift Inox

## VARIMIXER AR100 STANDARD

Blanc poudré
1 cuve en acier inoxydable 100 L
1 palette en aluminium (qualité alimentaire)
1 crochet en acier inoxydable
1 fouet avec fils en acier inoxydable
Ecran de sécurité fixe en plastique – homologuée CE
Minuterie et arrêt d'urgence
Tension : Triphasée, 400V, 50 Hz avec 0 et terre. 2,900 W

## VARIMIXER AR100 STANDARD, DONNÉES TECHNIQUES

Volume	100 L
Puissance	2,900 W
Tension standard*	400 V
Poids net	395 kg
H x l x L	1593x691x1171 mm
Vitesse variable	47 – 257 Tr/min
Phases	3 ph
Code IP	IP32

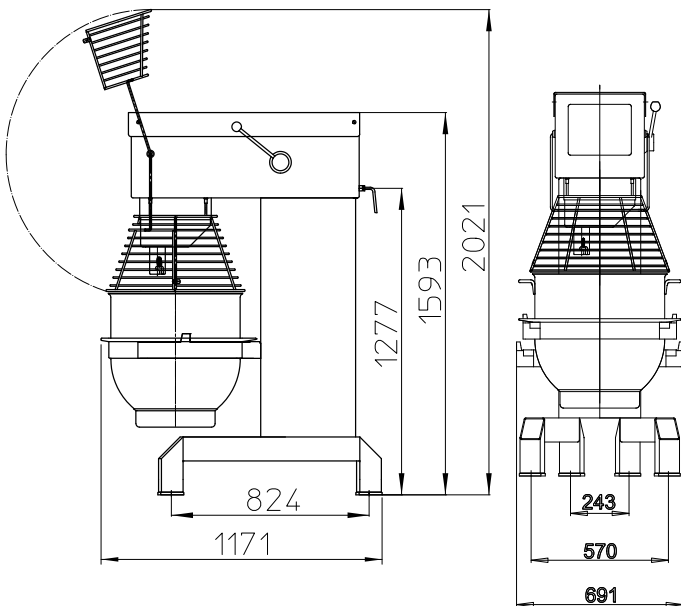
\*D'autres tensions d'alimentation sont disponibles sur demande dans la plage de 100 à 480 V.  
Tous les mélangeurs standards et marins sont disponibles en 50 et 60 Hz.

## VARIMIXER AR100 VERSION MARINE

Réalisation en acier inoxydable, protection étanche à l'eau au niveau de la ventilation, vis sans fente, raccords soudés acier inoxydable entièrement soudés, joint d'étanchéité de la plaque arrière, joint d'étanchéité du panneau de façade et couvercle. Conforme à USPHS

Tension : Triphasée, 440V, 50-60 Hz avec 0 et terre. 2,900 W  
Triphasée, 480V, 50-60 Hz avec 0 et terre. 2,900 W

## DIMENSIONS



## CAPACITÉS

Blancs d'œufs	15 L
Crème fouettée	45 L
Mayonnaise	80 L
Beurre maître d'hôtel	75 kg
Purée de pommes de terre	65 kg
Pâte à pain (50 % AR)	58 kg
Pâte à pain (60% AR)	70 kg
Pâte à ciabatta (70% AR)	75 kg
Muffins	60 kg
Pâte pour gâteau à couches	25 kg
Mélange boulettes de viande	75 kg
Glaçage	70 kg
Beignets (50 % AR)	60 kg

## HOMOLOGATIONS



# Varimixer

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