

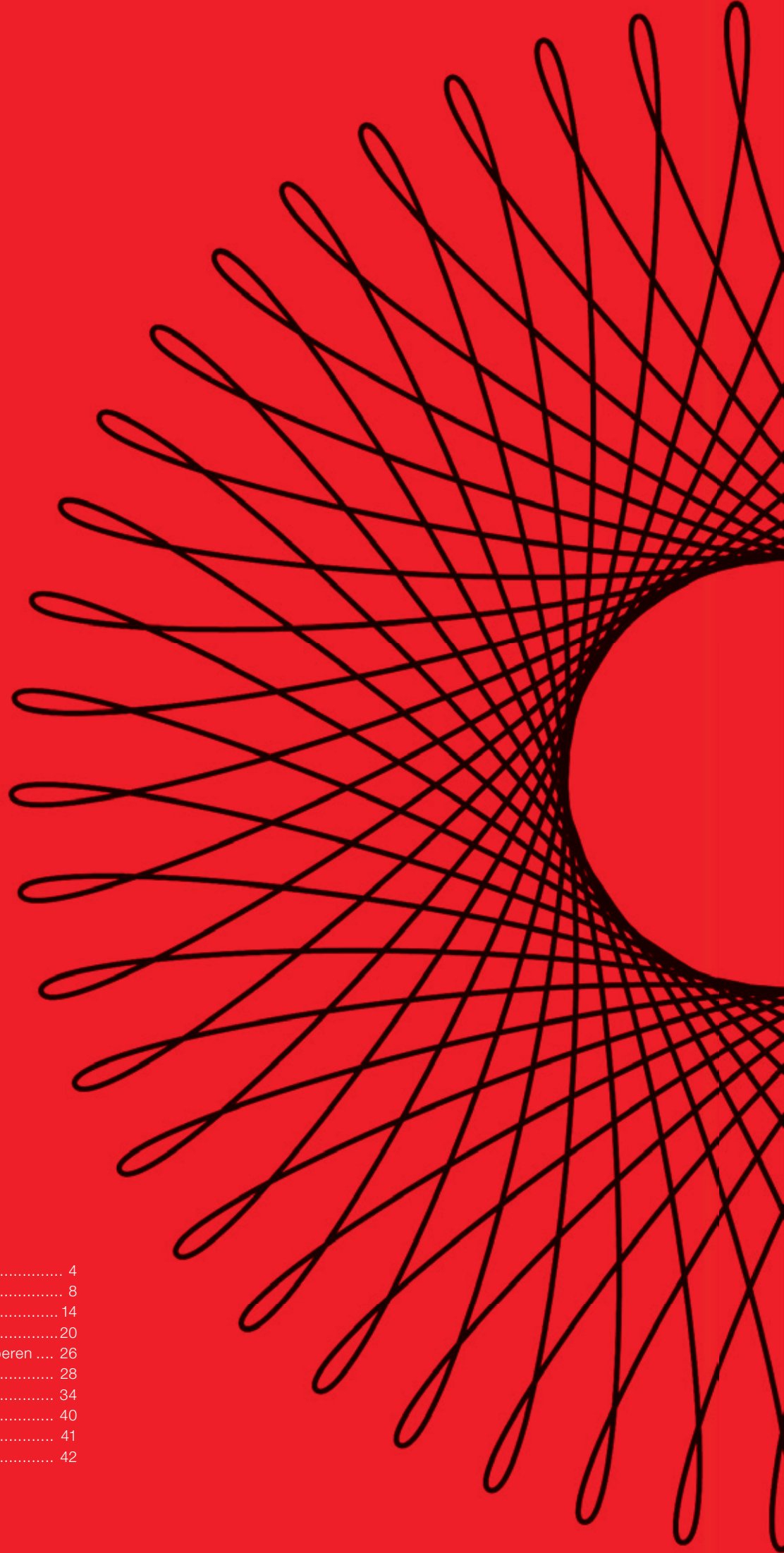
Røremaskiner
til
professionelle

DK

Varimixer

Stærk
som
en
bjørn





INDHOLD

Håndværk og ny teknologi	4
Varimixer TEDDY	8
Varimixer RN	14
Varimixer KODIAK	20
Piskeriset, krogen, spartlen og skraberens	26
Varimixer AR	28
Varimixer ERGO	34
Varimixer Industri	40
Varimixer Marine	41
Varimixer Specifikationer	42

DANSK DESIGN OG KVALITET

I 1915 grundlagde den unge danske maskinist Palle Hoff Wodschow virksomheden, der skulle blive verdenskendt for at være ’Stærk som en Bjørn’. Det handlede fra starten om røremaskiner til professionelle, og det gør det også i dag. Og kun røremaskiner, med den styrke og ekspertise, som denne specialisering giver. Og bjørnen er stadig varemærke og symbol for mere end 100 års dansk håndværk, kvalitet og banebrydende design og funktion.

Sådan begyndte det i 1915 – en 15 liter Røre-, Piske- og Ælte-maskine.



Det kan ses. Det kan høres. Det kan mærkes. Varimixer er solidt kram, der er skabt til at holde i årevis. Røremaskiner, som tåler dagligt, hårdt arbejde i bagerier, køkkener, fødevareproduktioner og i medicinalindustrien. I de små og i de helt store produktioner.

Det er røremaskiner, der bygger på tradition for godt håndværk og en unik idé, når røreværktøjerne roterer om sin egen akse samtidig med, at de føres rundt i en cirkelbevægelse i kedlen – som planeter omkring solen. Det betyder, at hele massen i kedlen bearbejdes og alle punkter langs kedelvæggen nås.

Det er tradition for nytænkning. Tradition for produktudvikling baseret på et indgående kendskab til brugernes behov og dagligdag og brugerdrevet innovation på forkant med fremtiden. Resultatet er professionelle røremaskiner, der tager ansvar for ergonomi, hygiejne og nem rengøring.

Dansk design og kvalitet. Med udvalgte, veluddannede og professionelle distributører over hele verden som garant for fuld tilfredshed før, under og efter installationen.



Varimixer er mere end 100 års tradition for håndbygget kvalitet baseret på de bedste materialer forarbejdet med præcision og faglig stolthed.

HÅNDVÆRK OG NY TEKNOLOGI

Varimixer er ikke masseproduktion. Det er menneskers værk. Intet samlebånd, men omkring 60 erfarne fagfolk, der på fabrikken i Brøndby håndbygger hver enkelt røremaskine med faglig stolthed. Det er den samme medarbejder, der har ansvaret for færdiggørelsen fra start til slut. Assisteret af den nyeste, fleksible produktionsteknologi og 100 år gamle værdier: Pålidelighed. Ansvarlighed. Ærlighed.

Der er maskiner, der er opfundet til formålet for årtier siden. En håndbetjent maskine til hvert enkelt buk på piskerisets tråde eller krogens buk f.eks. Der er de nyeste versioner af fleksible robotter, som arbejder ubemandet i døgndrift med præcisionsfremstilling af elementer i de absolut bedste materialer.

Og så er der medarbejderne, der har bygget røremaskiner i årevis. Håndværkere med personligt engagement, faglig stolthed og en høj grad af ansvarsfølelse for dét, som mange kalder verdens bedste røremaskine.

Store ord, der kan lyde som floskler. Uden indhold ville ordene være værdiløse, men når ordene svarer til oplevelserne i virkeligheden, er det værdier, der gør en virksomhed virkelig stærk.

Stærk som en bjørn.

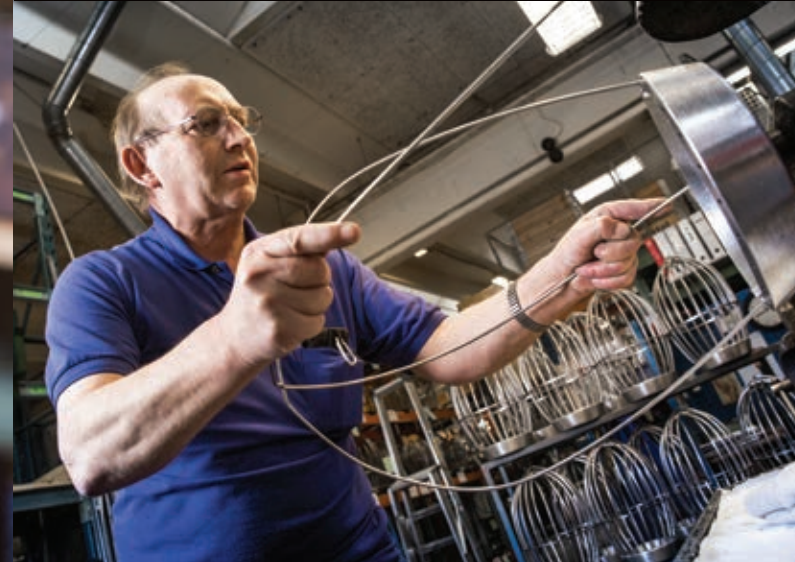
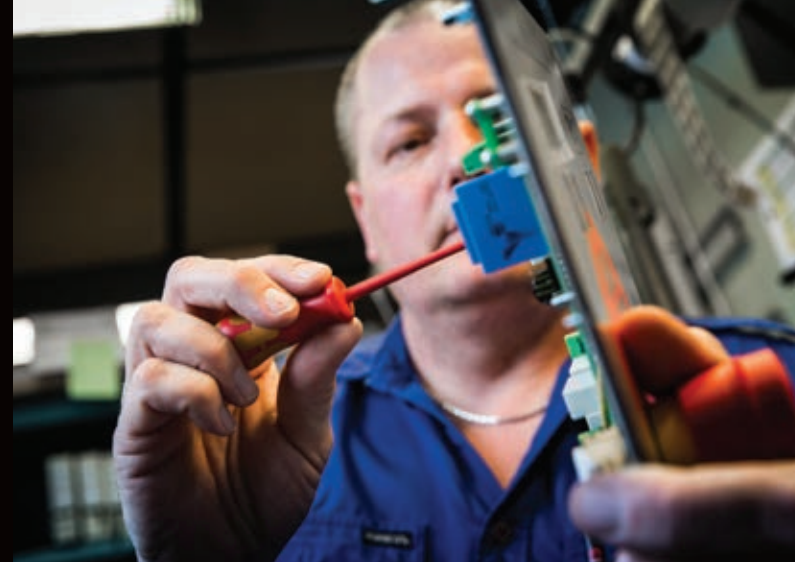


Intet samlebåndsarbejde. Hver enkelt Varimixer er resultatet af godt håndværk og faglig stolthed hos de ca. 60 medarbejdere på fabrikken i Brøndby.

Trinløs hastighedsregulering ved hjælp af frekvenstyrede motorer eller reguleret ved hjælp af teknologien med kileremme. En teknologi uden olie, så der ikke er risiko for oliespild i kedlen.



En Varimixer er en kæde uden svage led. Hver enkelt komponent er fremstillet i ekstremt solide materialer og kombineret til en helhed, der er konstrueret til at holde i årevis.



En omfattende kvalitetstest i alle produktionens faser sikrer et slutresultat, der har gjort Varimixer verdenskendt for at være 'stærk som en bjørn'.



Den er det mindste medlem af Varimixer-familien, men den er sine opgaver voksen. Det er tidløst dansk design, hvor form og funktion går op i en højere enhed.

TEDDY

LILLE OG STÆRK

TEDDY er en stærk, professionel 5 liter røremaskine til de små, daglige opgaver i bageriet, køkkenet og på laboratoriet. Gennemtænkt dansk design med fokus på ergonomi, hygiejne og nem rengøring og i en kvalitet, der er skabt til hårdt arbejde år efter år.



Teddy er støjsvag med den rigtige lyd, som vi kender fra dyre biler, hvor motoren spinder og dørene smækker med overbevisning. Den rigtige lyd, når der skrues op for hastigheden, og når der trykkes på kliklåsen for at vippe rørehovedet tilbage.

TEDDY er solidt kram, der er skabt til mange års hårdt arbejde. Med en specialudviklet, kraftfuld motor, som i modsætning til de fleste andre, små røremaskiner også er i stand til at blande tunge og seje ingredienser ved helt lave hastigheder.

Hastigheden reguleres trinløst fra maskinens eneste betjeningsknap. Knappen er gennemgående, så TEDDY kan betjenes fra begge sider og med både højre og venstre hånd. Det gør det nemt at placere røremaskinen på steder, hvor der kun er lidt plads – også på langs op ad en væg.

Teddy er fremstillet af trykstøbt aluminium uden udvendige skruer og åbninger. Alle kanter og hjørner er afrundede, så det er nemt at rengøre røremaskinen med en klud.

TEDDY er fremstillet i trykstøbt aluminium og leveres slidstærkt lakeret i sølv, rød, sort eller hvid.



Silver grey



Racing red



Piano black



Pure white



Pure white med hjælpetræk

NEM RENGØRING Med sit trykstøbt, afrundede design uden udvendige skruer og åbninger er TEDDY nem at rengøre.

HJÆLPETRÆK TEDDY leveres også i en variant i hvid med hjælpetræk til montering af kødhakker i rustfrit stål.

SIKKERHEDSSKÆRM Et fastmonteret gitter og en aftagelig ifyldningsbakke og stænkskærm der beskytter både personen og ingredienserne og giver mulighed for at følge røreprocessen.

EFFEKTIVE REDSKABER TEDDY leveres med 5 liter røreskål i rustfrit stål med låg, et ris af 2,5 mm tråde, en spartel og en specialdesignet krog, der sørger for, at dejen æltes og vendes optimalt. Alt tilbehør er i rustfrit stål og tåler maskinopvask.

FIKSERET KEDEL Med et enkelt greb holdes kedlen effektivt på plads under arbejdet.

NEM BETJENING Hastigheden reguleres trinløst med den gennemgående betjeningsknap, der gør det muligt at betjene TEDDY fra begge sider. Knappen er også kliklås og omdrejningspunkt, når røreenheden vippes tilbage for at skifte værktøj.

GOD STABILITET En bred fod med sugekopper sørger for, at røremaskinen står stabilt under arbejdet.



Den medfølgende ifyldningstragt gør det nemt at tilsætte ingredienser under processen.

Når røreværktøjerne roterer om sin egen akse samtidig med, at de føres rundt i en cirkelbevægelse i kedlen bearbejdes hele massen, og alle punkter langs kedelvæggen nås. Krogens udformning sørger for, at dejen holdes nede i kedlen samtidig med, at dejen vendes og foldes.



TEDDY er det ultimative valg, når det handler om en 5 liter røremaskine til professionelle. Lige så solid, som den ser ud. Lige så gedigen, som det lyder, når røreenheden vippes tilbage. Lige så stærk, som den er lydløs.

Selv ved de højeste hastigheder står TEDDY helt fast på bordet, og kedlen er effektivt fikseret med et enkelt greb.





Varimixer RN-serien er den robuste røremaskine i rustfrit stål til udfordringerne i den mindre produktion. Til steder med høje krav til hygiejne og fleksibilitet.

RN

DEN STÆRKE SLIDER I RUSTFRIT STÅL

Varimixer RN-serien er 10- og 20-liters røremaskiner til bageri og konfektur, catering- og fast food-produktion, til laboratorier og i marinesektoren. Til gulv og til bord og til produktioner, der kræver kræfter og fleksibilitet, enkel betjening og med høje krav til hygiejne.

Det er kraftige frekvensstyrede motorer, der giver RN-serien sin styrke og høje hastighed. Foruden trinløs hastighedsregulering kan der vælges mellem fire faste hastigheder. Der er også mulighed for individuelt at gemme fire forskellige arbejdsprocesser i hvert sit program, så tid og hastighed styres blot ved tryk på en knap. Det betyder, at røremaskinen i faste produktioner kan betjenes uden særlig instruktion.

Varimixer RN-serien leveres både som bord- og gulvmodeller, der kører på 230 volt, og som derfor kun kræver en almindelig stikkontakt i nærheden. Serien er fremstillet i rengøringsvenligt rustfrit stål.

SPECIELT OM VARIMIXER RN10

RN10 har bl.a. succes i bagerier verden over, hvor den stærke motor uden problemer ælter 4,5 kg dej med et tørstofindhold på 50%. Trods styrken er motoren meget støjsvag.

RN10 er udstyret med en patenteret, magnetisk og aftagelig sikkerhedsskærm i polykarbonat. Sikkerhedsskærmen har indbygget påfyldningstragt, og den kan maskinopvaskes.

RN10 leveres med skraber som en del af standardtilbehøret.

SPECIELT OM VARIMIXER RN20

Den kraftige motor i RN20 gøre røremaskinen i stand til på overbevisende vis at ælte 10 kg dej med et tørstofindhold på 50%.

RN20 leveres som standard med fastmonteret sikkerhedsskærm i transparent plast.

En option bestående af en 12 liter kedel med tilbehør øger anvendelsesmulighederne for RN20 til mindre produktioner.



RN10 gulvmodel

RN10 bordmodel

RN20 gulvmodel

RN20 bordmodel

OVERSKUELIGT BETJENINGSPANEL

Betjeningspanelet er logisk opbygget med mulighed for at regulere hastigheden trinløst, vælge mellem fire faste hastigheder eller fire programmer med egne, gemte arbejdsprocesser. Tiden kan styres via en digital timer.

HJÆLPETRÆK RN-serien kan udstyres med hjælpetræk til kødhakkere og grøntsagsskærere.

KØRER PÅ 230 VOLT

RN-serien kan tilsluttes en almindelig stikkontakt.

EFFEKTIVT RØREVÆRKTØJ

Foruden ris, spartel og krog medfølger der også en skraber til RN10, som ved hjælp af et nylonblad sørger for, at kedelen sideskrabes effektivt, så alle ingredienser udnyttes. Det skaber større volumen og reducerer tidsforbruget.

SIKKERHEDSSKÆRM RN10 leveres med patenteret, transparent og magnetisk, aftagelig sikkerhedsskærm. På RN20 er sikkerhedsskærmen som standard fastmonteret og i transparent plast.

RUSTFRIT STÅL RN-serien er fremstillet i rengøringsvenligt, rustfrit, korrosionsbestandigt stål med kraftige rammer og ben. Kedel, ris, spartel, krog og skraber er ligeledes i rustfrit stål, der kan maskinopvaskes.

OPBEVARING Gulvmodellerne har plads til opbevaring af værktøj under maskinen.



RN-maskinernes form og funktion tilgodeser kravene til effektiv produktion, hygiejne og nem rengøring.



Der er støjsvag styrke gemt i det minimalistiske og pladsbesparende design.



RN10 er udstyret med en patenteret, magnetisk og aftagelig sikkerhedsskærm i polykarbonat. Sikkerhedsskærmen har indbygget påfyldningstragt.

En unik, banebrydende røremaskine, der gør
arbejdet helt enkelt. Vel nok markedets mest
ergonomiske, hygiejniske og mest avancerede
20- og 30 liter røremaskine.

KODIAK

DESIGNET AF DEM DER SKAL BRUGE DEN

Helt enkel betjening, ingen tunge løft og tildelt 'Kitchen Innovations Award' som den mest hygiejniske røremaskine på markedet.

KODIAK er resultatet af en designproces, hvor professionelle brugere har været med til at skabe den optimale røremaskine, der opfylder de krav og udfordringer, dagligdagen stiller.

I mere end seks måneder fulgte designere og ingeniører arbejdet i 25 forskellige køkkener og bagerier. Med fokus på arbejdsstillinger, tunge løft og transport, rengøring og hygiejne studerede man arbejdsgangen før, under og efter processerne ved røremaskinen. Resultatet er en 20- og 30 liter røremaskine, der sætter nye standarder for, hvor enkelt det kan gøres. Det er ikke nødvendigt at læse en manual for at betjene KODIAK.

Det er slut med tunge løft. Kedelen er højt placeret på en kedelvogn, der køres direkte ind under røremaskinen, når der skal piskes og æltes. Kedlen fastholdes, hæves og sænkes nemt i én og samme bevægelse med det ergonomisk udformede håndtag på siden af maskinen.

Arbejdet i kedlen kan følges gennem den patenterede sikkerhedsskærm i klar polykarbonat. Skærmen holdes fast af magneter, der også fungerer som en patenteret sikkerhedsafbryder – maskinen kan ikke køre, hvis skærmen ikke er påsat. Arbejdshøjden er hævet, og siderne på den øverste del af maskinen skræner indad, så synsfeltet til kedlen er øget. Desuden er selve kedlen og dimensionerne på røreværktøjerne gjort bredere. Det øger peferihastigheden og sparer tid.

National Restaurant Association tildelte i 2015 KODIAK årets 'Kitchen Innovation Award' med en konstatering af, at KODIAK er markedets mest innovative røremaskine.

KODIAK produceres også i en marineversion med særlig sikring mod vandindtrængning.



KODIAK 20 gulvmodel



KODIAK 20 bordmodel



KODIAK 30

HJÆLPETRÆK PÅ FRONTEN

KODIAK kan udstyres med hjælpetræk til kodbakkere og grøntsagsskærere.

PATENTERET AFTAGELIG SIKKERHEDSSKÆRM

Skærmen er med integreret ifyldningsbakke og fremstillet i gennemsigtig polycarbonat, der kan maskinopvaskes. Monteres lynhurtigt uden værktøj – skærmen fastholdes ved hjælp af magneter, der samtidig fungerer som sikkerhedsafbryder.

VERDENS MEST EFFEKTIVE PISKERIS

Unik konstruktion øger periferhastigheden og reducerer arbejdstiden.

TO MASKINER I EN KODIAK 30 liter kan også suppleres med en mindre 15 liter kedel og tilhørende værktøjer til produktion i reducerede mængder. Det øger maskinens anvendelsesmuligheder.

ERGONOMISK KEDELVOGN Ingen tunge løft når kedlen køres direkte til og fra maskinen i højde med arbejdsbordene. Kedlen kan tippes, men står sikkert i en gummiring under transport.

HELT ENKEL INTUITIV BETJENING Indstil tid og hastighed. Tryk start og stop. Så enkelt er det, og det hele styres i optimal arbejdshøjde fra det skråtstillede betjeningspanel.

ERGONOMISK LØFT OG SÆNK

Det ergonomisk udformede håndtag fastholder og hæver og sænker kedlen i én og samme bevægelse.

IP44 FRA 2018 Fra 2018 kan Varimixer KODIAK rengøres efter IP44-standarden.

RUSTFRIT STÅL Fremstillet i rengøringsvenligt, rustfrit stål med kraftige rammer og høje, justerbare ben, så der kan gøres rent under maskinen. Kedel, ris, spartel, krog og skraber er ligeledes i rustfrit stål, der kan maskinopvaskes.

KØRER PÅ 230 VOLT KODIAK kan tilsluttes en almindelig stikkontakt. Frekvensomformer og en 3-faset motor gør Varimixer KODIAK til en meget stærk røremaskine.

BENENE KAN JUSTERES I HØJDEN



Siderne på den øverste del af KODIAK skråner indad, arbejdshøjden er hævet og dimensionen på rørekedlen er øget. Det gør det nemt at følge røreprocesserne i kedlen.

KODIAK 20 liter vil blive beskyttet mod vandindtrængning til niveau IP44 og tåler dermed grundigere rengøring.



Af- og påmontering af sikkerhedsskærmen foretages let med et snuptag, da den fastholdes af magneter, der samtidig fungerer som sikkerhedsafbryder.

Der er ingen tunge løft. Kedlen køres direkte til og fra maskinen. Med det ergonomisk udformede håndtag hæves, sænkes og fastholdes kedlen i en bevægelse.



| Krogen



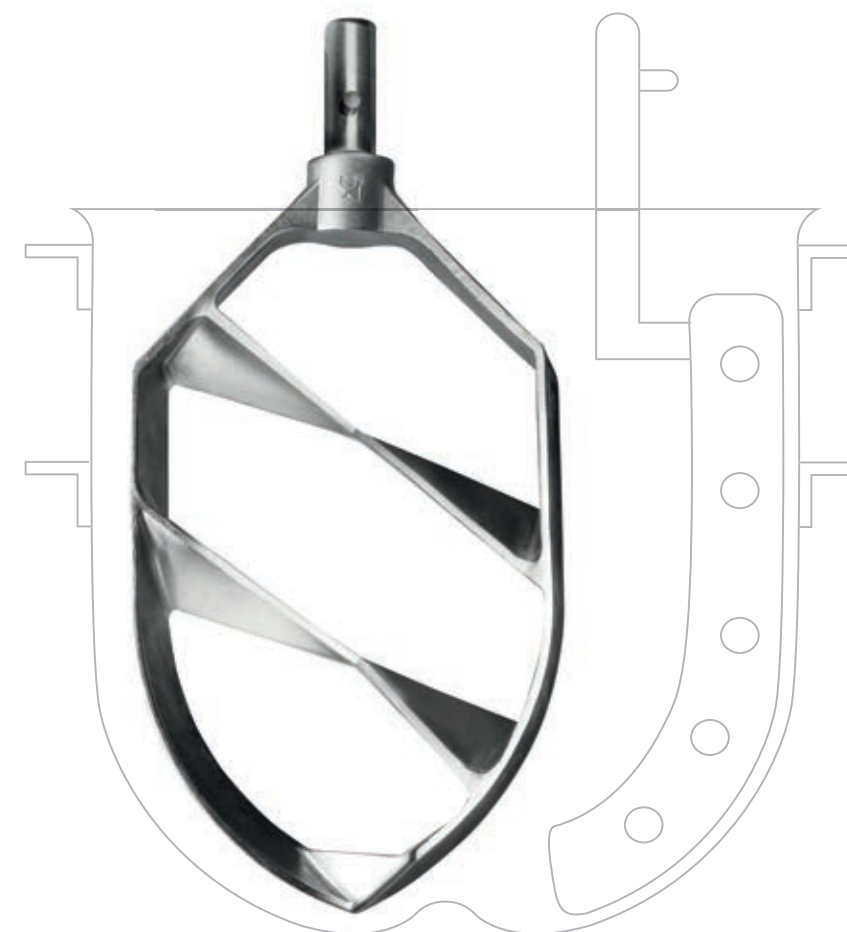
Det starter som en stang af rustfrit stål, der drejes konisk, så den er kraftig øverst og tyndere nederst. Så skabes hvert buk og vinkel i hver sin specialbyggede hydrauliske presse. Koldbukket og med en enorm styrke. Krumning, buk og vinkler sørger for, at dejen holdes nede i kedlen under æltningen, hvor det nederste buk sørger for, at dejen vendes og foldes. Mønsteret, der kommer fra bevægelsen af planetgearkassen, sikrer en helt ensartet blanding, der er så skånsom, at selv de mest temperaturfølsomme gærdeje bliver æltet hurtigt og effektivt. Den specialkonstruerede pizzakrog med dobbelt bajonetfatning til Varimixer AR40P og AR60P håndterer op til 50% mere gærdej end traditionelle røremaskiner.

| Piskeriset



Riset er udformet og konstrueret, så det passer præcist til kedlens diameter og følger kedlens form nøjagtig. Dimension og trådtykkelse er tilpasset den enkelte maskinstørrelse, så det på et minimum af tid pisker maksimalt luft ind i råvarerne. Den nøje udtænkte konstruktion af riset er udført i rustfrit stål. Hver enkelt tråd, der er forskellig i form og længde, bukes på specialudviklet udstyr og er efterfølgende monteret og justeret i hånden. Resultatet er en hygiejnisk, helt lukket løsning uden mekaniske samlinger.

| Spartlen



Også spartlen er geometrisk konstrueret og dimensioneret, så dens bevægelser passer med kedlens diameter. Afstanden til bund og sider er ens i top og bund, og samtidig er både de lodrette og tværgående ribber skråtstillede, så der skabes vertikalt flow i råvarerne under blandingsprocesserne. Spartlen er støbt i rustfrit stål, hvilket sikrer bløde og rengøringsvenlige hjørner.

| Skraberen

Når der anvendes spartel, ris eller krog kan kedlens sider afskrabes automatisk fra top til bund ved hjælp af en skraber. Alle råvarer, der sidder på kedelkanten, presses ind i piske- eller blandingsprocessen, og resultatet er både en større og mere ensartet masse og en stor tidsbesparelse, når maskinen ikke skal standses for manuel afskrabning under arbejdet. Skraberbladet leveres i både nylon og varmebestandig teflon, og bladet klikkes nemt og hurtigt på det rustfrie stålværktøj. Både skraber og skraberbladene kan maskinopvaskes.



Med denne serie af robuste røremaskiner
fra 30 til 100 liter opfylder Varimixer AR selv
de skrappeste krav til brugervenlige løsninger i
storkøkkener, bagerier og fødevareindustrier af
enhver art og størrelse – til lands og til vands.

AR

RØREMASKINEN TIL ALT OG ALLE

Den legendariske Varimixer AR-serie dækker ønsker og behov for solide, kraftfulde røremaskiner fra 30 til 100 liter. Med trinløs variabel hastighed og en unik, ergonomisk og tidsbesparende løsning, hvor kedelen fastholdes, løftes og sænkes i en automatisk bevægelse er betjeningen af selv de største maskiner helt enkel. Mange muligheder for tilpasning til specielle ønsker.

Varimixer AR-serien dækker ønsker og behov for solide, kraftfulde røremaskiner med en kapacitet på 30, 40, 60, 80 og 100 liter. Med trinløs variabel hastighed og en unik, ergonomisk og tidsbesparende løsning, hvor kedelen fastholdes, løftes og sænkes i en automatisk bevægelse er betjeningen af selv de største maskiner helt enkel. Mange muligheder for tilpasning til specielle ønsker.

Hvad enten der skal æltes, røres eller piskes er der sandsynligvis en Varimixer AR til opgaven. Til det mellemstore bageri eller stor-køkken eller til den helt store fødevarerproduktion.

Kedlen placeres mellem to arme, fastholdes og løftes eller sænkes i en og samme, rolige bevægelse. Ingen tunge, manuelle løft. Varimixer AR30-80 liter leveres enten med manuel hastighedsregulering, kedelløft og -sænkning ved hjælp af håndtag eller automatisk styret på maskinens overskuelige display. I Varimixer AR100 liter er løfte-funktionen som standard automatisk.

Til alle modeller kan der leveres specielle, mindre kedler med tilhørende røreværktøj, så der kan produceres reducerede mængder på større maskiner. To størrelser i én maskine øger anvendelsesmulighederne.

Varimixer AR i rustfrit stål leveres også i en marineversion, der opfylder kravene i USPHS. Modellerne fra 60 liter og opefter kan udstyres med vandtæt rørehoved.



AR30

AR40

AR60

AR80

AR100

FLERE KAPACITETER I EN MASKINE Kedel og røreværktøj til produktion i halv mængde kan leveres til modellerne fra AR30 til AR80. AR100 kan udstyres til produktion af både 100, 60 og 40 liter.

TRINLØS HASTIGHEDSREGULERING Hastigheden reguleres trinløst af et meget robust system af kileremme i stedet for gear. En løsning der betyder, at røremaskinen ikke indeholder olie med deraf følgende risiko for oliespild i kedlen.

DIGITAL TIMER Produktionstiden kan styres eller følges via en digital timer. Maskinen stopper ved 0

OGSÅ KØDHAKKER OG GRØNTSAGSSKÆRER Modellerne fra AR30 til AR80 kan forsynes med hjælpetræk, så røremaskinen anvendelsesområder udvides.

SIKKERHEDSSKÆRM I PLAST ELLER RUSTFRIT STÅL AR-serien leveres som standard med fastmonteret sikkerhedsskærm i CE- og EU-godkendt plast med en åbningsluge, så ingredienser kan tilsættes under arbejdet. Kan også leveres med aftagelig skærm i plast eller fastmonteret eller aftagelig skærm i rustfrit stål.

AUTOMATISK FIKSERING Kedlen køres på plads mellem de to arme. Ved hjælp af håndtaget – eller automatisk ved tryk på en knap – fastholdes og løftes kedlen i en og samme bevægelse.

NEM HÅNDTERING AF KEDELEN En elektrisk kedelvogn klarer alle løft og transport af kedlen til og fra maskinen. Samtidig sikres god ergonomi under påfyldning og udtømning. Vælg mellem flere modeller – manuel eller elektrisk.

HVID ELLER RUSTFRIT STÅL En rengøringsvenlig konstruktion. AR-serien er pulverlakeret som standard og kan opgraderes til en version helt i rustfri stål.

STÆRK OG EFFEKTIV De kraftfulde motorer er dimensionerede, så røremaskinerne kan håndtere store mængder af tunge ingredienser.

PIZZA SPECIAL AR40 og AR60 leveres i en speciel pizzaversion med en ekstra kraftfuld motor, der uden problemer håndterer henholdsvis 32 og 46 kg pizzadej.



Med sin enkle betjening, gennemprøvede og næsten uopslidelige teknologi, sin store styrke og rengøringsvenlige konstruktion er Varimixer AR en succes over hele verden – til lands og til vands. Til den mellemstore og den helt store produktion.



Varimixer AR40 og AR60 leveres i en speciel pizza-version med ekstra stærk motor og en dejkrog med dobbelt bajonetfatning, som sikrer helt stabil rotation i selv den mest krævende pizzadej.



Varimixer har med ERGO-serien udviklet den ultimative store, industrielle røremaskine. I kraft af sin gennemtænkte konstruktion skabes der optimale ergonomiske arbejdsforhold samtidig med, at der spares tid og produktiviteten øges.

ERGO

NÅR ERGONOMI ER SUND ØKONOMI

Med Varimixer ERGO-serien på 60, 100 og 140 liter er det ikke nødvendigt at afmontere de store røremaskiners røreværktøjer, når kedlen fjernes og erstattes af næste portion. Processen styres fra det skråtstillede, ergonomisk udformede display – uden tunge løft og besværlige arbejdsstillinger. En proces, der sparer tid og penge og øger produktiviteten.

Det er røremaskiner til det store behov – til produktioner, hvor tid og effektivitet er mange penge værd. Produktioner, hvor kravene til hygiejne kræver nem og ekstrem effektiv rengøring. Produktioner, hvor mange forskellige medarbejdere skal kunne betjene maskinen uden instruktion. Medarbejdere, der slipper for belastende løft og arbejdsstillinger, fordi Varimixer ERGO er banebrydende ergonomisk design.

Ved at forøge højden på røremaskinen er der skabt plads til, at kedlen kan sænkes så meget, at røreværktøjet er frit. Det betyder, at kedlen kan fjernes og en ny kan køres ind, uden at det er nødvendigt at fjerne røreværktøjet. Røreværktøjet befinder sig desuden i den ergonomisk rigtige højde, når det skal skiftes og et andet monteres.

Design og konstruktion tager højde for optimal hygiejne og nem rengøring, og maskinerne kan som standard vaskes efter IP53-standarden. Med montering af bl.a. vandtæt, rustfrit stål-rørehoved kan ERGO-serien opgraderes til IP54, så hele maskinen kan spules ren med en vandslange.



ERGO 60

ERGO 60

ERGO 100

ERGO 100

ERGO 140

KONTROLPANELET Vælg mellem trinløs hastighedsregulering, faste hastigheder eller op til 20 programmer med egne processer. Al betjening sker fra det overskuelige, skråtstillede betjeningspanel med hurtigt reagerende Piezo tryknapteknologi. Panelet er nem at rengøre og er støv- og vandtæt.

TRINLØS HASTIGHEDSREGULERING Hastigheden reguleres trinløst af et meget robust system af kileremme. Det betyder, at røremaskinen ikke indeholder olie med deraf følgende risiko for oliespild i kedlen.

AFTAGELIG SIKKERHEDSSKÆRM Den aftagelige sikkerhedsskærm i CE-certificeret plast er nem at montere og rengøre i opvaskemaskine. Varimixer ERGO kan også udstyres med en lukket sikkerhedsskærm i rustfrit stål, der beskytter mod støv og sprøjt.

EN MASKINE – FLERE KAPACITETER ERGO60 leveres også med kedel og røreværktøj til produktion af 30 liter, mens ERGO 100 også kan leveres med udstyr til produktion af 60 og 40 liter. Muligheden for at producere reducerede mængder giver de store maskiner flere anvendelsesmuligheder.

AUTOMATISK SÆNKNING AF KEDEL Det er ikke nødvendigt at overvåge røreprocessen. Når tiden er gået, kan automatikken sørge for, at kedlen sænkes, så røreværktøjerne kan dryppe af direkte i kedlen.

ELEKTRISK LIFT SIKRER NEM HÅNDBETING Selv de største kedler løftes nemt og ergonomisk med en elektrisk lift, der også sørger for korrekt arbejds højde under påfyldning og udtømning. Vælg mellem flere modeller – eller vælg en manuel kedelvogn kun til transport.

HYGIEJNISK OG RENGØRINGSVENLIG Alle overflader og tilbehør er i rustfrit stål, og design og konstruktion tilgodeser optimalt hygiejne og meget nem rengøring. Varimixer ERGO kan vaskes efter IP53-standarden, og kan opgraderes både i en marineversion og til IP54-rengøring med bl.a. vandtæt, rustfrit stål-rørehoved.

ERGONOMISK ARBEJDSHØJDE Al arbejde ved Varimixer ERGO foregår med rank ryg. Der er uhindret adgang til at skifte røreværktøjerne i den ergonomisk rigtige arbejds højde.

INGEN TUNGE LØFT To arme låser kedlen fast, hæver den til røreposition og sænker den igen. Ingen manuelle løft. Maskinen kan kun startes, når kedlen er på plads – det sørger sensorer i armene for.



ERGO er IP53 som standard, og den kan opgraderes til IP54, således at hele maskinen kan spules ren med vandslange.

Ingen tunge løft. Kedlen løftes, sænkes og holdes fast automatisk, ved blot at trykke på en knap på kontrolpanel.

Det overskuelige, skråtstillede kontrolpanel med trykknapt teknologi er både nem at betjene og nem at rengøre.



Ingen tunge løft. Kedlen hæves, sænkes og fastholdes automatisk ved et enkelt tryk på kontrolpanelet. Når kedlen sænkes, er der uhindret adgang til at skifte røreværktøjerne på Varimixer ERGO i den ergonomisk rigtige arbejds højde.



VARIMIXER INDUSTRI

Varimixer ERGO serien kan opgraderes til rengøringsstandarden IP54 med et vandtæt rustfrit stål rørehoved, vandtætte pakninger ved bag- og topplade samt sikring mod vandindtrængning ved ventilationen. Med denne opgradering kan du sprøjte ERGO med en vandslange fra alle vinkler. Det gør Varimixer ERGO til vel nok verdens mest hygiejniske og rengøringsvenlige røremaskiner.



VARIMIXER MARINE

Skibe og boreplatforme stiller særlige krav til røremaskiner. Strømforsyningen er anderledes, og kravene til at beskytte teknikken mod vand er store. Det samme er kravene til hygiejne og nem rengøring. Det er krav, som Varimixer opfylder med Marine-versioner af alle røremaskiner fra 10 til 200 liter.

Varimixer MARINE er udført i rustfrit stål og opfylder IP44-standarden. Maskinerne er beskyttet mod vandinddækning – også ved ventilationen – og kærnfrie skruer sikrer sammen med rengøringsvenlige overflader og design optimal hygiejne. Maskinerne står på fuldsvejte ben af rustfrit stål, der kan fæstnes til gulvet.



SPECIFIKATIONER

	Volumen L	B-udstyr L	kW	Standard spænding	Anden spænding	Frekvens	Nettovægt kg	Trinløs hastighed Omdr./min.	Kødhakker	Grønsags-skærer
TEDDY 5L	5	-	0,3	230 V	Anden spændingsstrømforsyning kan fås fra 100 til 480 V på forespørgsel.	Alle standard- og marinøremaskiner fås i 50 og 60 Hz.	18	78 - 422	62 mm	-
RN10 bord	10	-	0,7	230 V			51	110 - 420	62+70 mm	GR10
RN10 gulv	10	-	0,7	230 V			63	110 - 420	62+70 mm	GR10
RN20 bord, VL-2	20	12	1,2	230 V			82	98 - 375	70+82 mm	GR20
RN20 gulv, VL-2	20	12	1,2	230 V			87	98 - 375	70+82 mm	GR20
KODIAK 20 bord	20	12	0,7	230 V			72	64 - 353	70+82 mm	GR20
KODIAK 20 gulv	20	12	0,7	230 V			154	64 - 353	70+82 mm	GR20
KODIAK 30	30	15	1,2	230 V			115	64 - 353	70-82 mm	GR20
AR30	30	15	1,0	400 V			170	57 - 311	70+82 mm	GR20
AR40	40	20	1,1	400 V			180	53 - 294	70+82 mm	GR20
AR40P (PIZZA)	40	20	1,85	400 V			180	53 - 294	70+82 mm	GR20
AR60	60	30	1,85	400 V			275	53 - 288	70+82 mm	GR20
AR60P (PIZZA)	60	30	3,0	400 V			275	53 - 288	70+82 mm	GR20
AR80	80	40	3,0	400 V			340	47 - 257	70+82 mm	GR20
AR100	100	40+60	3,0	400 V			395	47 - 257	-	-
AR200	200	-	5,5	400 V			525	47 - 257	-	-
ERGO BEAR 60	60	30	3,0	400 V			330	53 - 288	-	-
ERGO BEAR 100	100	40+60	4,0	400 V			428	47 - 257	-	-
ERGO BEAR 140	140	-	5,5	400 V			525	47 - 257	-	-

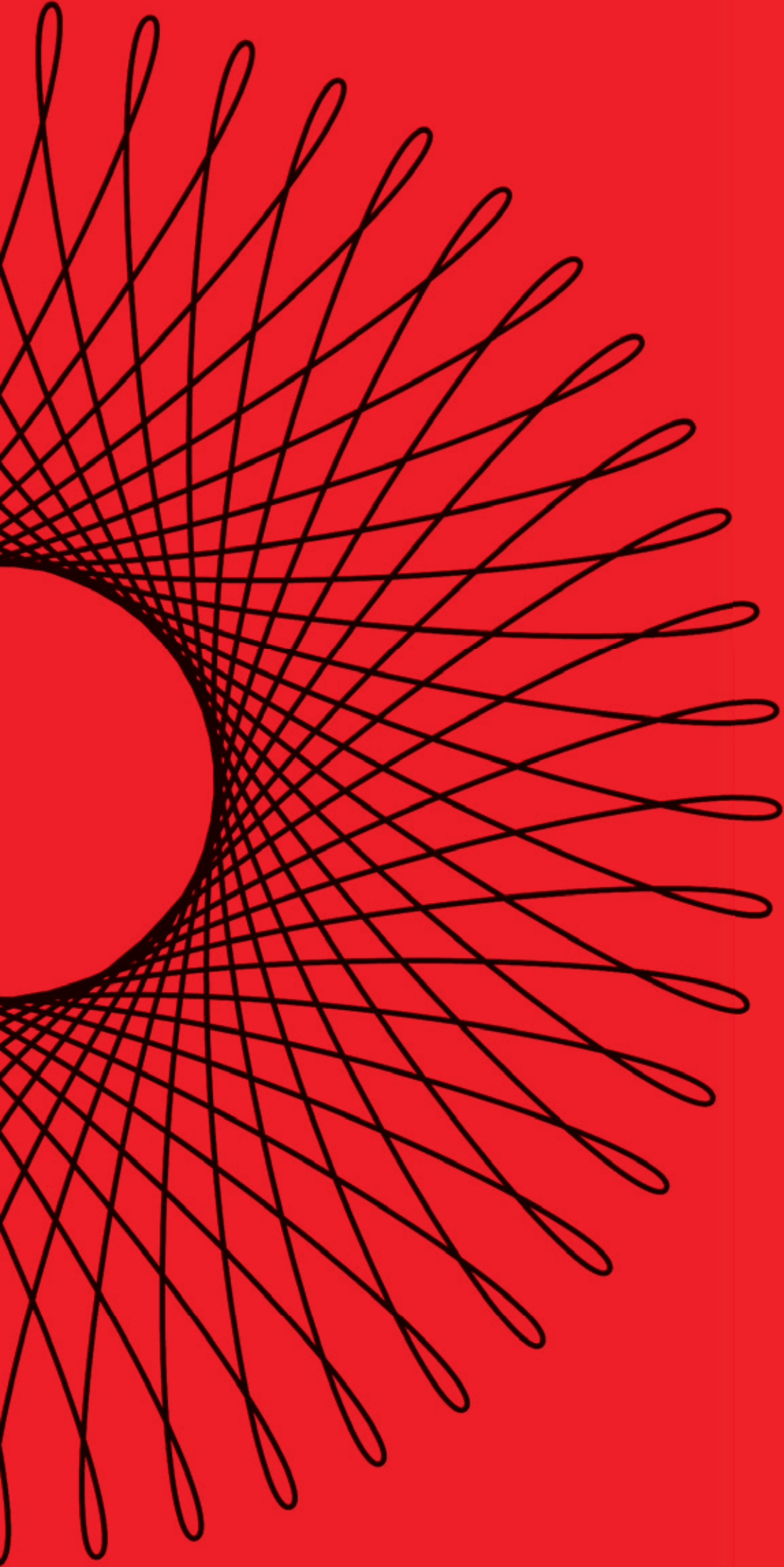
KAPACITETER

	Værktøj	5 L	RN10	RN20	AR30	KODIAK 20	KODIAK 30	AR40	AR40P	AR60 ERGO60	AR60P	AR80	AR100 ERGO100	ERGO 140	AR200
Æggehvider	Ris	0,7 L	1 L	2,4 L	3,5 L	2,4 L	3,5 L	6 L	6 L	9 L	9 L	12 L	15 L	21 L	27 L
Flodeskum	Ris	1,5 L	2,5 L	5 L	7,5 L	5 L	5 L	10 L	10 L	15 L	15 L	30 L	45 L	75 L	120 L
Mayonnaise	Ris	4,4 L	8 L	16 L	24 L	16 L	20 L	32 L	32 L	48 L	48 L	64 L	80 L	112 L	160 L
Kryddersmør	Spartel	1,7 kg	5 kg	10 kg	17 kg	10 kg	14 kg	25 kg	25 kg	45 kg	45 kg	60 kg	75 kg	105 kg	120 kg
Kartoffelmos	Ris	2,5 kg	3,5 kg	12 kg	18 kg	12 kg	12 kg	23 kg	23 kg	36 kg	36 kg	50 kg	65 kg	95 kg	110 kg
Gærdej (50%AR)	Krog	2,5 kg	5 kg	10 kg	16 kg	10 kg	12 kg	22 kg	32 kg	34 kg	46 kg	50 kg	58 kg	70 kg	-
Gærdej (60%AR)	Krog	2,5 kg	6 kg	11 kg	22 kg	11 kg	13 kg	30 kg	34 kg	44 kg	56 kg	60 kg	70 kg	80 kg	-
Ciabattadej (70%AR)	Krog	3 kg	5,5 kg	12 kg	22 kg	12 kg	15 kg	30 kg	34 kg	40 kg	50 kg	60 kg	75 kg	105 kg	-
Muffins	Spartel	2,5 kg	6,5 kg	14 kg	18 kg	14 kg	16 kg	24 kg	24 kg	33 kg	33 kg	48 kg	60 kg	85 kg	100 kg
Lagkagebund	Ris	1 kg	2,5 kg	5 kg	7 kg	5 kg	7 kg	10 kg	10 kg	15 kg	15 kg	20 kg	25 kg	35 kg	50 kg
Frikadellfars	Spartel	3 kg	7 kg	15 kg	25 kg	15 kg	20 kg	30 kg	30 kg	45 kg	45 kg	60 kg	75 kg	105 kg	120 kg
Glasur	Spartel	2,9 kg	5,8 kg	14 kg	20 kg	14 kg	20 kg	29 kg	29 kg	40 kg	40 kg	60 kg	70 kg	100 kg	115 kg
Doughnut (50%AR)	Krog	2,5 kg	6 kg	12,5 kg	18 kg	12,5 kg	15 kg	25 kg	#36 kg	36 kg	#54 kg	50 kg	60 kg	90 kg	-

%AR = Absorption Ratio (%AR) (væske i % af tørstof)

Gærdej: Fugtindhold i mel: 14,8% og glutenindhold: 12 g protein/100 g.
Ved anvendelse af mel med et højere indhold af gluten, reduceres batch størrelserne med 10%.
Lokale variationer i råvarernes beskaffenhed kan influere på vandoptagelse, volumen og bageegenskaber mv.

Datablade med specifikationer på de enkelte produkter kan downloades fra **www.varimixer.com**





Varimixer

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