

Mixers  
for  
professionals

Strong  
as  
a  
bear

## Миксер планетарный напольный VARIMIXER RN20 Floor

Архангельск (8182)63-90-72  
Астана (7172)727-132  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89  
Иваново (4932)77-34-06  
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46

Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Липецк (4742)52-20-81  
Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12

Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56

Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Сургут (3462)77-98-35  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47

Казахстан (772)734-952-31

Таджикистан (992)427-82-92-69

Единый адрес для всех регионов: [vx@nt-rt.ru](mailto:vx@nt-rt.ru) || <https://varimixer.nt-rt.ru/>

# RN20

## Напольная модель

### ИНТУИТИВНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Панель управления логически структурирована, с возможностью плавной регулировки скорости или выбором между четырьмя фиксированными скоростями или четырьмя программами с их собственными сохраненными рабочими установками. Рабочим временем можно управлять с помощью цифрового таймера.

### РАБОТАЕТ ОТ 230 ВОЛЬТ

Серию RN можно подключить к обычной розетке.

### ЭФФЕКТИВНЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ

В дополнение к венчику, сбивалке и крюку для теста, для RN20 доступен скребок с нейлоновым лезвием, который обеспечивает эффективную очистку боковых сторон и использование всех ингредиентов. Это создает больший объем и сокращает время.

### НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ

Миксеры серии RN изготовлены из легко очищаемой коррозионностойкой нержавеющей стали с прочной рамой и ножками. Дежа, венчик, Лопатка, крюк для теста и скребок также изготовлены из нержавеющей стали и их можно чистить в посудомоечной машине.

### ДОБАВОЧНЫЙ ПРИВОД

Серия RN также доступна с приводом для мясорубок и овощерезок.

### ЗАЩИТНЫЙ КОЖУХ

RN20 поставляется с фиксированным прозрачным пластиковым защитным экраном в стандартном исполнении.

### ХРАНЕНИЕ

В напольных моделях есть место для хранения инструмента под миксером.



## ОПЦИИ VARIMIXER RN20 OPTIONS – МОДЕЛИ



Напольная модель,  
нержавеющая сталь



Морская версия, напольная модель

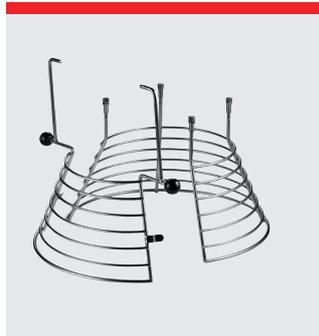
## ОПЦИИ – ЗАЩИТНЫЕ КОЖУХИ



Стандартный защитный кожух  
из пластика.  
Сертифицированный CE



Съемный защитный кожух из  
пластика.  
Сертифицированный CE



Закрепленная решетка  
защитного кожуха.  
Не сертифицированная CE



Решетка съемного защитного  
кожуха.  
Не сертифицированная CE

## ОПЦИИ – ДОБАВОЧНЫЙ ПРИВОД



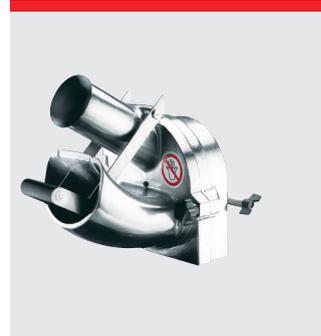
Добавочный привод для  
мясорубки и овощерезки



Мясорубка, 70 мм



Мясорубка, 82 мм



Овощерезка GR20

**СТАНДАРТНЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ VARIMIXER RN20 –  
А-ОБОРУДОВАНИЕ 20 Л**



Крюк, венчик, лопатка и дежа объемом 20 л, нержавеющая сталь.

**СТАНДАРТНЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ VARIMIXER RN20 –  
В-ОБОРУДОВАНИЕ 20/12 Л**



Крюк, венчик, лопатка и дежа объемом 20/12 л, нержавеющая сталь.

**АКСЕССУАРЫ – ИНСТРУМЕНТЫ**



Венчик с тонкой проволокой,  
нержавеющая сталь



Венчик с толстой проволокой,  
нержавеющая сталь



Крыловидный венчик,  
нержавеющая сталь



Порошковый миксер,  
нержавеющая сталь



Автоматический скребок,  
нержавеющая сталь. Лезвие из  
нейлона или тефлона.  
20 л и 20/12 л.



Стол, нержавеющая сталь



Кронштейн для инструментов, 91 см

### VARIMIXER RN20 СТАНДАРТНАЯ

Нержавеющая сталь
1 дежа объемом 20 литров, нержавеющая сталь
1 лопатка, нержавеющая сталь
1 крюк, нержавеющая сталь
1 венчик проволочный, нержавеющая сталь
Закрепленный защитный кожух, пластик – сертифицированный CE
Цифровой таймер и аварийная остановка
Напряжение: 1 фаза, 230 В, 50-60 Гц. 1,200 Вт

### VARIMIXER RN20 СТАНДАРТНАЯ ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Объем	20 л
Мощность	1,200 Вт
Напряжение*	230 В
Масса нетто, напольная модель	87 кг
В x Ш x Д	1286x566x717 мм
Переменная скорость	98 – 375 об/мин
Кол-во фаз	1 фазы
Код IP	IP32

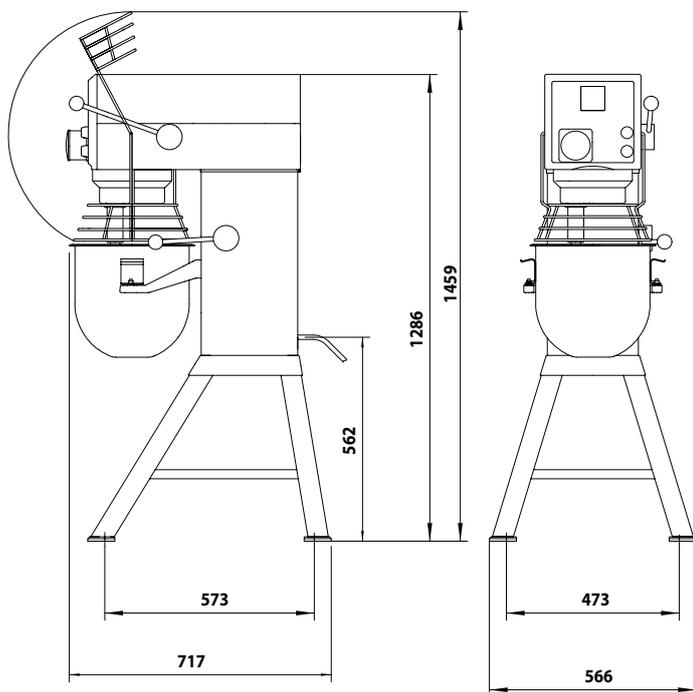
\*Другие напряжения питания доступны по запросу в диапазоне от 100 до 480 В.  
Все стандартные и морские миксеры доступны для работы с частотой 50 и 60 Гц.

### МОРСКАЯ ВЕРСИЯ VARIMIXER RN20

Водозащита вентиляционных отверстий, винты без шлицев.  
Встроенный трансформатор. Соответствует USPHS.

Напряжение: 2 фазы, 400 В, 50-60 Гц с 0 и заземлением. 1,200 Вт  
2 фазы, 440 В, 50-60 Гц с 0 и заземлением. 1,200 Вт  
2 фазы, 480 В, 50-60 Гц с 0 и заземлением. 1,200 Вт

### РАЗМЕРЫ



### ВМЕСТИМОСТЬ

Яичные белки	2,4 л
Взбитые сливки	5,0 л
Майонез	16 л
Растительное масло	10 кг
Картофельное пюре	12 кг
Хлебное тесто (50% КП)	10 кг
Хлебное тесто (60% КП)	11 кг
Тесто для чабататы (70% КП)	12 кг
Тесто для кексов	14 кг
Слоеное тесто	5,0 кг
Мясной фарш	15 кг
Глазурь	14 кг
Тесто для пончиков (50% КП)	12,5 кг

### СЕРТИФИКАЦИИ



# Varimixer

**По вопросам продажи и поддержки обращайтесь:**

Архангельск (8182)63-90-72  
Астана (7172)727-132  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89  
Иваново (4932)77-34-06  
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46

Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Липецк (4742)52-20-81  
Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12

Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56

Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Сургут (3462)77-98-35  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47

Казахстан (772)734-952-31

Таджикистан (992)427-82-92-69

**Единый адрес для всех регионов: [vx@nt-rt.ru](mailto:vx@nt-rt.ru) || <https://varimixer.nt-rt.ru/>**

# Varimixer

---